Kefirna zrnca za pravljenje mlečnog kefira

Cena: 500,00 din

www.oglasi.rs

Kategorija: Mlečni proizvodi (Poljoprivreda, Poljoprivredni, prehrambeni proizvodi i semena)
Lokacija: Futog (Srbija, Novi Sad)



Dodatne informacije:

Tekst oglasa:

Domaći kefir-prirodni probiotik za jači munitet i bolju probavu. Upotrebe kefira vodi poreklo sa Kavkaza gde stanovništvo hiljadama godina unazad živi zdravo i dugovečno bez ikakvih bolesti što pripisuju konzumaciji napitka spravljanog od kefirih zrnaca. Kefirna zrnca su po sastavu mešavina proteina, aminokiselina, lipida i topljivih polisaharida, sadrže simbiozu između sojeva kvasaca i velikog broja dobrih, mlečno-kiselih bakterija koji laktozu u mleku pretvaraju u mlečnu kiselinu i omogućava mu kiselkast ukus i neograničen rok trajanja. Pored više od 30 sojeva bakterija i raznih vrsta kvasaca kefir predstavlja idealan probiotski napitak. Kefirna zrnca su večna, odnosno nemaju rok trajanja i nemoguće ih je proizvesti u laboratoriji. Ako pažljivo brinete o njima, trajaće vam ceo život i sama će se razmnožavati. O zdravstvenim učincima kefira se dosta piše što možete naći na internetu ali najvažniji je što jača imuni sistem. Osim toga reguliše probavu, izbacuje pesak , savetuju ga osobama sa visokim krvnim pritiskom, reguliše masnoću i nivo šećera u krvi, značajan je njegov pozitivan učinak kod bolesti respiratornih puteva kao što je bronhitis i astma a savetuju ga i kod neuroloških i psiholoških problema kao što su nesanica i depresija. Savetuje se damama u menopauzi za regulisanje simptoma iste(kao što su valunzi, nervoza, razdražljivost, česte promene raspoloženja), a posebno za sprečavanje ili ublažavanje bolesti kao što je osteoporoza pre svega zbog obilja kalcijuma koji sadrži. Idealan je i kog kožnih bolesti kao što su psorijaza i ekcem a može se koristiti i za spoljnu upotrebu za uklanjanje peruti i stimulisanje rasta kose. Poznat je i u detoksikaciji tela ali i kao regulator telesne mase, leči probleme sa probavom i brojne upalne procese koji mogu zahvatiti organizam. Količina koju kupujete je dovoljna da se napravi za početak najmanje 1/2 L kefira. Kefirna zrnca su aktivna, svakodnevno se menja mleko, nisu zamrzavana tako da možete odmah početi sa pravljenjem svog napitka (slike su moje). . Postupak za pravljenje je jednostavan a sve što vam je potrebno su staklena tegla, plastična cediljka, plastična ili drvena kašika i posuda u koju će te sipati napravljen kefir, ona može biti od bilo kog materijala samo zrnca ne smeju doći u kontakt sa metalom. Dobijen kefir napitak je blago kiselog i prijatnog ukusa. Kiselost

Šifra oglasa: 03-377260
Datum postavljanja oglasa: 11.01.2018

Kontakt: Milka
Telefon: 063589696

ukusa varira i zavisi od srazmere mleka i količine kefir zrna, zatim i od temperature prostorije gde se čuva. Sekundarna fermentacija je termin koji se u ovom slučaju odnosi na odlaganje i čuvanje već napravljenog kefir napitka. Dakle, po izradi napitka sledi flaširanje (ne preporučuju se plastični ili metalni predmeti) i odlaganje napitka na sobnoj temperaturi (može se čuvati i do nedelju dana). Ovakvim odlaganjem proces fermentacije se nastavlja, što je izuzetno značajno za osobe netolerantne na laktozu i dijabetičare. Dužim fermentiranjem mikroorganizmi iz kefira prerađuju i poslednje ostatke mlečnog šećera (laktoze) u mlečnu kiselinu i ugljen-dioksid i otuda kiseli ukus. Ovakav kefir (48 sati čuvanja posle izrade) će biti najbogatiji folnom kiselinom i vitaminima B1, B6, B9. Povremeno mešanje odloženog kefira (jedanput na dan) je obavezno, da bi se kolonije kvasaca vratile u kefir i na taj način sprečio nastanak plesni. Sekundarnom fermentacijom se svakako maksimalizuje blagotvorno dejstvo kefira. Slike su moje lično, na njima je prikazan postupak tokom pripreme kefira za koji trebate da odvojite svega 5 minuta dnevno. Postavljene slike su lično moje. ~ Količina zrnaca za 1/2 litre mlečnog kefira-500 dinara ~ Prodajem i vodeni kefir (Japanske kristale) 900 dinara za 2 litre napitka.Za porudzbinu posaljite poruku sa Vašim podacima preko Vibera ili SMS-om na telefon (063/589-696): Ime i prezime. Ulica i broj. Mesto i postanski broj. Broj telefona za kontakt. Kolicinu i vrstu kefira koji poručujete Pakete šaljem postexpresom. Poštarina je povoljnija ako zrnca platite pre slanja.

Post Express. . .

www.oglasi.rs
Free Press d.o.o Šafarikova 15, 21000 Novi Sad, +381 21 48 04 555