ZRNCA KEFIRNA <VODENI KRISTALI <KEFIR

Cena: 1.000,00 din

Kategorija: Mlečni proizvodi (Poljoprivreda, Poljoprivredni, prehrambeni proizvodi i semena)
Lokacija: Beograd (Srbija)



Dodatne informacije:

Tekst oglasa:

Japanski kristali. Očistite i podmladite svoj organizam. Usporite proces starenja. Startna zrnca , 50 gr , za 2l vode Priprema Za pripremu vodenog kefira su vam pored kristala potrebni: staklena tegla, voda (po mogućstvu mineralna, može i prokuvana s česme koja se prethodno prohladila na sobnoj temeperaturi-nehlorisana), šećer (najbolje je izabrati neki nerafinirani, bogat mineralima, ali oprezno običan crni se po svom mineralnom sastavu ne razlikuje od belog), voće (obično se koriste suvo grožđe i pola limuna), cediljka (izbegavati metalnu) i gaza. Kefir kristale ubaciti u teglu da pokriju dno, dodati vodu i šećer (za hranjenje kristala 2-3 kašika na 1,5L-2L), dodati suvo grožđe (obično idu sedam zrna na 2L vode, pored grožđa možete ubaciti i smokve, šljive, brusnicu. . .) zbog fermentacije, pola limuna (može i pomorandža, grejpfrut i sl.) zbog ukusa, pokriti teglu gazom i odložiti na čuvanje. Prerada može trajati od 24 do 72 sata, u zavisnosti od dužine prerade dobija se slabiji ili jači kefir i ukus. Fermentacija će još zavisiti i od količine kefir kristala, sobne temperature, vremenske dužine fermentacije i vrste voća. Dobijeni napitak će biti blago gaziran (CO_2) i blago obojen, uz zavisnosti od voća, a po ukusu se može razlikovati, ona nastaje zbog fermentacije suvog grožđa. Po završetku proceditи kefir kristale i oprati ih, pa ponoviti postupak pripreme napitka. Ukusi se razlikuju tako da s pripermom za početak treba eksperimentisati i pronaći "svoj ukus“ . Slanje Postexpresom , placanje pouzecem

Šifra oglasa: 03-3205815
Datum postavljanja oglasa: 25.09.2024

Kontakt: Goga
Telefon: 0641878895