

Maken Jun thee / drank, v1.3

Deze beschrijving is van toepassing op de geleverde jun scoby, ongeacht het gewicht daarvan (30, 40, 50 gram of meer).

De jun scoby zal blijven groeien en wordt steeds dikker.

De jun scoby zal na ontvangst zo snel mogelijk opgestart en verwerkt moeten worden.

Stappenplan jun drank maken

- Kook van tevoren 500 ml water en voeg daar ongeveer vier theelepels groene biologische thee aan toe. Laat dit 10 minuten trekken. Verwijder daarna het theezakje/thee-ei. Vul het aan met 300 ml. koud water.
- Laat het theewater afkoelen tot kamertemperatuur en voeg dan 80 gram rauwe honing toe en roer het goed door. De honing moet rauw zijn, i.v.m. de daarin nog aanwezige bacteriën en enzymen.
- Knip het gesealde zakje met de jun scoby aan de bovenkant open. En doe de jun scoby met de 80 ml. startersvloeistof in een schone pot waar deze goed in past (inwendige diameter pot minimaal 9,5 cm). De jun mag aangeraakt worden, mits met schone handen.
- Schenk het afgekoelde theewater met honing in de pot en dek de pot af met een afdekdoekje en elastiek. Daardoor blijft de jun drank gevrijwaard van stof en insecten, maar ademt het wel.
- Na ongeveer 5 dagen (de eerste keer misschien een paar dagen meer) is de drank klaar om geoogst te worden. Haal de scoby er uit. Er heeft zich een nieuwe dunne scoby aan het oppervlak gevormd. Die kunt u ook weer in een aparte pot opstarten, mocht u dat willen. Maar vaak zal deze verkleefd zijn met de originele scoby. Dat kunt u ook zo laten. Dan gaat u dus verder met een scoby die zo'n 20 gram dikker zal zijn.
- Bewaar 100 ml. van de jun drank voor de volgende bereiding. Het restant van de drank bottelt u in een fles, deze bewaart u in de koelkast. Let op dat de overdruk weg kan, dus zo nodig de fles ontluchten.

En hierna begint alles weer van voren af aan. Fermentatieduur en de hoeveelheden van de ingrediënten zijn gemiddelden. U mag daar naar smaak van afwijken, zolang u de jun scoby maar niet laat verhongeren.

Succes, geniet ervan en een goede gezondheid! Voor nog veel meer informatie: ga naar www.kefirshop.nl.

Maken Jun thee / drank, v1.3

Deze beschrijving is van toepassing op de geleverde jun scoby, ongeacht het gewicht daarvan (30, 40, 50 gram of meer).

De jun scoby zal blijven groeien en wordt steeds dikker.

De jun scoby zal na ontvangst zo snel mogelijk opgestart en verwerkt moeten worden.

Stappenplan jun drank maken

- Kook van tevoren 500 ml water en voeg daar ongeveer vier theelepels groene biologische thee aan toe. Laat dit 10 minuten trekken. Verwijder daarna het theezakje/thee-ei. Vul het aan met 300 ml. koud water.
- Laat het theewater afkoelen tot kamertemperatuur en voeg dan 80 gram rauwe honing toe en roer het goed door. De honing moet rauw zijn, i.v.m. de daarin nog aanwezige bacteriën en enzymen.
- Knip het gesealde zakje met de jun scoby aan de bovenkant open. En doe de jun scoby met de 80 ml. startersvloeistof in een schone pot waar deze goed in past (inwendige diameter pot minimaal 9,5 cm). De jun mag aangeraakt worden, mits met schone handen.
- Schenk het afgekoelde theewater met honing in de pot en dek de pot af met een afdekdoekje en elastiek. Daardoor blijft de jun drank gevrijwaard van stof en insecten, maar ademt het wel.
- Na ongeveer 5 dagen (de eerste keer misschien een paar dagen meer) is de drank klaar om geoogst te worden. Haal de scoby er uit. Er heeft zich een nieuwe dunne scoby aan het oppervlak gevormd. Die kunt u ook weer in een aparte pot opstarten, mocht u dat willen. Maar vaak zal deze verkleefd zijn met de originele scoby. Dat kunt u ook zo laten. Dan gaat u dus verder met een scoby die zo'n 20 gram dikker zal zijn.
- Bewaar 100 ml. van de jun drank voor de volgende bereiding. Het restant van de drank bottelt u in een fles, deze bewaart u in de koelkast. Let op dat de overdruk weg kan, dus zo nodig de fles ontluchten.

En hierna begint alles weer van voren af aan. Fermentatieduur en de hoeveelheden van de ingrediënten zijn gemiddelden. U mag daar naar smaak van afwijken, zolang u de jun scoby maar niet laat verhongeren.

Succes, geniet ervan en een goede gezondheid! Voor nog veel meer informatie: ga naar www.kefirshop.nl.