

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

připravili jsme pro Vás kultury Kombuchy, které se prokazatelně biologicky (kultivačně) odlišují od v současnosti nabízených „kultur“. Kultura Kombuchy je živý organismus (společenství kvasinek a bakterií) a proto podléhá určitým zákonitostem. Např. Dr. Bing zjistil, že kultury starší tří měsíců ztrácí mnoho ze své účinnosti. Trpí nahromaděním produktů své vlastní látkové výměny (Dr. Bing: Der Symbiont Bakterium xylinum – Saccharomyces pombe als Therapeutikum). Je prokázáno, že další produkované dceřiné kultury nemusí být vždy biologicky aktivní, proto neodborné rozšiřování dceřiných kultur dalším a dalším zájemcům (být v dobrém úmyslu) nemusí být vždy ku prospěchu věci. Doporučujeme obnovu matečních kultur po třech měsících maximálně však po šesti měsících produkce mateční kultury.

Velký sáček obsahuje 1x mateční kulturu a 1x speciální zákvas.

Připravíme si:

2l vody

180g krystalového cukru

6g čemého sypaného čínskému čaje

1 mateční kulturu v sáčku

1 speciální zákvas v sáčku

Skleněnou nádobu o obsahu nejméně 2l

Návod na vlastní přípravu Kombuchového nápoje:

2litry vody svaříme, rozmícháme cukr a nasypeme čaj, necháme vyluhovat a přes sítko slijeme do nádoby. Do vychladlého nálevu přidáme speciální zákvas, zamícháme a vložíme mateční kulturu, hladší stranou směrem nahoru.

Kulturu před vložením omyjeme ve vlažné vodě. Nádobu zakryjeme plátnem a připevníme gumičkou. Uložíme nádobu tak, aby nebyla vystavena přímému slunečnímu záření (tabákovým zplodinám, kuchyňským výparům). Kvasný proces musí probíhat minimálně 7dní. Doporučujeme slévat 8 až 10 den, ale časem si dle chuti nápoje určíte, kdy slévat. Delší kvašení není na závadu, nápoj je jenom kyselejší. Před sléváním dokvašeného nápoje vyndáme mateční a na povrchu nápoje nově vzniklou dceřinou kulturu. Při jakémkoliv kontaktu s kulturami a nápojem dbejte maximálně možné hygieny!!! Obě kultury omyjeme ve vlažné vodě. V druhém pěstebním cyklu postupujeme naprosto stejně, pouze speciální zákvas nahradíme 2dcl Vámi vyrobeného nápoje (tzn. 2dcl do nádoby s mateční kulturou a 2dcl do nádoby s dceřinou kulturou). Ve třetím pěstebním cyklu postupujeme opět stejně. Ošetříme kultury ve vlažné vodě. Nyní máme jednu mateční a tři nově vzniklé dceřiné kultury. Můžeme zakládat čtyři pěstební nádoby. Opět do každých dvou litrů nálevu musíme přidat 2dcl nápoje, který jsme vyrobili.

Upozornění:

Dceřiné kultury nemusí být tak biologicky aktivní (jako mateční), proto doporučujeme dávat při dostatku dceřiných kultur, 2-3 do jedné pěstební nádoby. Mateční kulturu necháme produkovat samostatně. Podle našich poznatků se kultury pěstované v domácích podmínkách hůře množí v zeleném a šípkovém čaji a jsou i méně odolné vůči okolí (plísňě). Proto doporučujeme vyrábět nápoj z černého sypaného čaje anebo ze směsi černého a zeleného čaje. Nápoj nemá žádné vedlejší účinky, proto je možné jej konzumovat v neomezeném množství. Důležité je dodržet 2dcl ráno nalačno. A pamatujte: „**Pro tělo i pro ducha, Palisova Kombucha**“.

Přejeme Vám, abyste z našich kultur vyrobili kvalitní „živý“ nápoj.

Palisova Kombucha s.r.o., U Strouhy 463, Vestec, 252 42

Tel. +420 724088441, E-mail: email@palisovakombucha.cz,

www.palisovakombucha.cz

