

ZÁZVOROVÝ STARTÉR



Díky startéru naočkujeme ve vodě naložené bylinky a ovoce a urychlíme přirozený proces kvašení. Vznikne kvasinkový koncentrát, který obsahuje přirozené živé kvasinky a spustí kvašení.

Ingredience:

- větší kousek nejlépe bio zázvoru
- cukr
- odstátá voda

Recept:

1.den: Dobře omyjte zázvor. Včetně kůry (na ní jsou prospěšné bakterie) ho nejemno nastrouhejte. Jednu lžici zázvoru vložte do sklenice, zasypte lžicí cukru a zalijte cca 2dcl vody. Zamíchejte, přehodte látkou nebo kapesníčkem (upevněte gumičkou) nebo zlehka! zašroubujte uzávěrem, tak aby mohly odcházet plyny. Nechte fermentovat.

Další dny - dokrmování: Další den startér opět dokrmte lžicí cukru a lžicí strouhaného zázvoru (i s kůrou) a znovu zakryjte. Nechte fermentovat. Postupně začnete vidět malé bublinky.

Toto krmení opakujte 5–7 dní. Po cca 1 týdnu máte aktivní startér, se kterým se můžete pustit do výroby limonád. Část startéru odeberete a použijete na výrobu limonády. Zbýlý startér znovu dokrmte a uložte na chladné místo.

Pokud startér nebudete používat, můžete ho nechat hibernovat v lednici (vydrží tam měsíce bez povšimnutí). Jakmile ho použijete, znovu ho dokrmte a nechte 1 den fermentovat než ho znovu uložíte do lednice.



BYLINKOVÁ LIMONÁDA - ŠVESTKOVO OSTRUŽINOVÁ S BYLINKAMI



Díky startéru naočkujeme ve vodě naložené bylinky a ovoce a urychlíme přirozený proces kvašení. Vznikne kvasinkový koncentrát, který obsahuje přirozené živé kvasinky a spustí kvašení.

Ingredience:

- ovoce - 3 švestky, hrst ostružin
- bylinky - velká hrst meduňky, okvětní plátky z růže, slézové květy (bylinky si upravte podle toho, co máte k dispozici)
- cukr
- startér
- citronová šťáva (případně pomerančová) bez pecek z 1/2 až 1 citronu dle chuti (není nutná vůbec)
- voda

Recept:

Do vydezinfikované sklenice dejte do 1/3 - 1/2 ovoce nakrájené na menší kousky a bylinky dle volby. Zasypte cukrem. Na 1l vody využívám cca 80g - 100g sladidla (kvasinky ho "vyžerou"). Pokud chcete přidejte citronovou šťávu.

Přidejte startér - cca 1dcl předešlé limonády či zázvorového startéru, nebo oříšek čerstvých kvasnic či kvásku (případně lžičku sušených) nebo 1-2 lžíce nepasterizovaného octa.

Zalijte vodou těsně pod okraj sklenice (1-2cm). Když dáte méně, mohl by se obsah začít kazit dříve, jak fermentovat! Pokud byste zalili až po okraj, tak by mohl začít obsah během fermentace vytékat. Látka na zakrytí by pak byla mokrá a zase by se mohlo začít kazit.

Promíchejte čistou vařečkou a překryjte látkou nebo ubrouskem a upevněte gumičkou. Nebo můžete použít potravinářskou fólii nebo uzavřít zlehka uzávěrem. Je to na vás.

Obsah je nutné minimálně 2x denně, lépe 3x denně i vícekrát promíchat, tak aby se obsah zeshora dostal dolů. Vždy použijte čistý nástroj. Můžete i ochutnávat, ale lžíci už pak znovu do nápoje nedávejte.

Pokud máte obsah ve sklenici s uzávěrem, můžete ji na promíchání pevně zavřít a se sklenicí pořádně zatřepat. Nezapomeňte ale pak znovu povolit uzávěr, ať nedojde k výbuchu!

BYLINKOVÁ LIMONÁDA - ŠVESTKOVO OSTRUŽINOVÁ S BYLINKAMI



Čím dříve nápoj slijete, tím bude sladší a slabší. Čím déle ho necháte, tak kvasinky vyžerou cukr a začne se více podobat vínu a bude v něm stoupat obsah alkoholu (jen trochu, nebojte).

Slévat můžete už po 24 hodinách, ale i až po 7 dnech. Záleží, co preferujete a jak vám nápoj bude chutnat.

Scezená limonáda pak patří do lednice, kde se proces kvašení téměř zastaví - i tak bude limonáda dozrávat a perlit víc a víc. Pokud chcete, aby vám vydržela v lednici déle, klidně proces kvašení přerušte i po 24 hodinách a nechte dozrávat v lednici. Záleží na vás, vyzkoušejte.

Pokud máte obsah ve sklenici s uzávěrem, můžete ji na promíchání pevně zavřít a se sklenicí pořádně zatřepat. Nezapomeňte ale pak znovu povolit uzávěr, ať nedojde k výbuchu!

Pohrajte si s množstvím i přísadami. Vyzkoušejte přidat skořici, badyán.

