

НАПОЇ

Комбуча - перша ферментація

Комбуча із чорного та зеленого чаю за рецептом Еліс Джонстон для Good Food. Ця картка описує першу ферментацію.

Автор рецепта: Alice Johnston · Good Food



ЧАС

20 хвилин підготовки + заварювання й
охолодження + 1-2 тижні ферментації

КІЛЬКІСТЬ

2 літри

Спосіб приготування: Ферментація підсолодженого чаю з доступом повітря

Сезон та інгредієнти: Протягом року

Зберігання: Готовий напій зберігайте в холодильнику до 3 місяців.

Інгредієнти

- ☐ 1,8 літра закип'яченої води
- ☐ 2 пакетики органічного зеленого чаю або 2 ч. л. листового чаю
- ☐ 2 пакетики органічного чорного чаю або 2 ч. л. листового чаю
- ☐ 100-200 г цукру, за смаком
- ☐ 1 SCOBY середнього розміру - культура комбучі («чайний гриб»)
- ☐ 100-200 мл рідкої закваски - готової комбучі з попередньої партії

Воду й рідку закваску відміряйте мірним глечиком, цукор зважте.

Обладнання

- ☐ Каструля, скляна банка місткістю 2,5-3 літри, тонка тканина або муслін, гумка та пляшки

Приготування

1. Заваріть чай

Налийте в каструлю 1,8 літра закип'яченої води. Додайте чай і цукор. Перемішайте, щоб цукор розчинився, та залиште заварюватися на 6-10 хвилин.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 1

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Комбуча - перша ферментація / продовження

2. Остудіть і додайте культуру

Вийміть чайні пакетики, не відтискаючи їх; листовий чай процідіть. Дайте чаю повністю охолонути та перелийте в скляну банку місткістю 2,5-3 літри. Додайте SCOBY та рідку закваску. Залиште вгорі щонайменше 5 см вільного місця.

3. Накрийте банку

Накрийте тонкою тканиною або мусліном і закріпіть гумкою. Позначте дату та вміст.

4. Залиште ферментуватися

Залиште на 1-2 тижні за кімнатної температури, подалі від радіаторів, духовки та прямого сонячного світла. Не ставте в закриту шафу: навколо банки має циркулювати повітря.

5. Перевіряйте смак

Через тиждень спочатку виміряйте pH за рекомендацією BCCDC нижче. Куштуйте лише за pH 2,5-4,2. Після цього можна перевіряти смак щодня: що довше триває ферментація, то кислішим стає напій. Якщо через 7 днів pH усе ще перевищує 4,2, викиньте партію.

6. Збережіть закваску та охолодіть напій

Коли смак вас влаштовує, розлийте комбучу в пляшки. Збережіть SCOBY та 100-200 мл напою для наступної партії. Комбуча готова до споживання. У цьому рецепті другу ферментацію не проводять; готовий напій зберігають у холодильнику.

Поради

У посібнику Good Food пояснюють: рідка закваска потрібна для підкислення чаю. Якщо з'явилася пліснява, викиньте і рідину, і SCOBY.

Додаткова рекомендація BCCDC: перед куштуванням виміряйте pH відкаліброваним pH-метром. Готова комбуча повинна мати pH 2,5-4,2. Якщо через 7 днів pH усе ще перевищує 4,2, викиньте партію та почніть знову з новою культурою, придбаною в надійного постачальника.

Комбуча містить кофеїн і може містити алкоголь. Без лабораторного аналізу домашній напій не можна вважати безалкогольним.

Як подавати

Подавайте охолодженою. У цій версії додаткове насичення газом у закритій пляшці не проводять.

Під мікроскопом

Від цукру до органічних кислот

Дріжджі перетворюють частину цукру на етанол і вуглекислий газ, а бактерії - частину етанолу на оцтову кислоту. Бактерії також виробляють целюлозу, з якої утворюється плівка на поверхні. Мікроорганізми є і в заквашувальній рідині, тому сама плівка чайного гриба не замінює її.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 2

РЕЦЕПТ НА САЙТІ