



Werkwijze om gedroogde melkkefirkorrels terug te activeren

1. Doe de gedroogde kefirkorrels in een glazen potje en voeg er 15cl verse melk aan toe.
2. Plaats het potje weg op een donker, rustig plekje, bij kamertemperatuur.
3. Na 24 uur giet je alles in een zeef, enkel de kefirkorrels dien je te behouden. Spoel de kefirkorrels kort af met water.
4. Voer de bovenstaande cyclus voor 5 tot 7 dagen uit.
5. Na een paar dagen zal je merken dat de melk begint te dikken.
6. Als u merkt dat de melk verdikt, de smaak zurig is en een normaal uitzicht heeft. Dan is het activeren van de kefirkorrels goed verlopen. U zal tevens merken dat de kefirkorrels meer sponsachtig zijn geworden.
7. U kunt nu de gebruikelijke handleiding voor de aanmaak van melkkefir gebruiken, deze instructie is gemakkelijk terug vinden op de Kefirshop.eu

Tips en advies :

- Het kan 2 tot 5 weken duren vooraleer de kefirkorrels terug beginnen te groeien.
- Onder bepaalde omstandigheden kan het 2 tot 4 weken duren vooraleer de kefirkorrels beginnen met het maken van kefir. Gelieve geduldig te zijn tijdens dit proces.
- Kies een rustig plekje. Een ideale plek moet relatief warm zijn. Temperaturen tussen 20 ° en 22 °C zijn ideaal. Een lagere temperatuur zal het proces vertragen, dus de activatie zal langer in beslag nemen.
- Dek steeds de pot af met een luchtdoorlatende doek, doe er een elastiekje omheen. Dit om fruitvliegjes weg te houden.