



Werkwijze om gedroogde waterkefirkorrels terug te activeren

1. Los een eetlepel suiker op in 25 cl water (bronwater). De suiker zal beter oplossen in warm water, laat de oplossing afkoelen tot op kamertemperatuur. (suikerwater = water met opgeloste suiker)
2. Doe de gedroogde kefirkorrels in een glazen potje en voeg er het suikerwater aan toe.
3. Plaats het potje weg op een donker, rustig plekje, bij kamertemperatuur.
4. Na 48 uur giet je alles in een zeef, enkel de kefirkorrels dien je te behouden. Spoel de kefirkorrels kort af met water.
5. Voer de bovenstaande cyclus voor 5 tot 7 dagen uit.
6. Na een bepaalde periode, zal je merken dat de mengsel een beetje naar azijn en gist ruikt na een fermentatie van ~ 48 uur. U zal tevens merken dat de kefirkorrels zachter en groter zijn geworden. Dan is het activeren van de kefirkorrels goed verlopen.
7. U kunt nu de gebruikelijke handleiding voor de aanmaak van waterkefir 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 activering zal langer duren.
- Dek steeds de pot af met een luchtdoorlatende doek, doe er een elastiekje omheen. Dit om fruitvliegjes weg te houden.