Werkwijze om gedroogde melkkefirkorrels terug te activeren

1. Doe de gedroogde kefirkorrels in een glas of glazen pot en voeg er verse 15cl melk aan toe.

2. Na 24 uur giet je alles in een zeef, de melk giet je weg en de kefirkorrels doe je terug in een schoon glas of pot.

3. Overgiet de kefirkorrels terug met 15 cl verse melk.

4. Doe dit voor een 5 tot 7 dagen, soms langer.

5. Na deze periode, zal je merken dat de melk begint te verdikken na 24 uur.

6. Als de melk verdikt is, de smaak zurig is en het uitzicht normaal is, dan zijn de kefirkorrels geactiveerd.

7. U kunt nu de gebruikelijke handleiding voor de aanmaak van melkkefir gebruiken.

Tips en advies :

- Het kan twee tot vijf weken duren vooraleer de kefirkorrels terug beginnen te groeien.
- De tijd die het duurt voor de korrels volledig te rehydreren is afhankelijk van de temperatuur en andere omgevingsfactoren.
- 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 en veilig plekje. Een ideale plek moet relatief warm zijn. Temperaturen tussen 20 ° en 22 °C zijn ideaal. Een lagere temperatuur zal het proces vertragen, dus langer duren.
- Dek steeds de pot af met een luchtdoorlatende doek, doe er een elastiek omheen. En dit om fruitvliegjes weg te houden.

Kefirshop.eu