

Melkkefir maken, v2.11

Onderstaande beschrijving is gebaseerd op een toegestuurde hoeveelheid afgespoelde melkkefirkorrels van 10 gram! Houdt steeds een gewichtsverhouding aan van ongeveer 1:10 (korrels : melk) en bedenk dat de kefirkorrels blijven groeien en er gaandeweg dus meer melk gebruikt moet worden!

De verhouding kan wat variëren, afhankelijk van het seizoen en de temperatuur (in de winter minder melk gebruiken, in de zomer meer).

Let op: De allereerste verwerkte kefir drank ná ontvangst, dient u weg te gooien, dat is omdat het voor de kefircultuur tijd kost om goed op gang te komen en zowel de geur als smaak nog niet geweldig zijn. Daarna kunt u het altijd blijven gebruiken, mits goed verzorgd.

Melkkefirkorrels in de melk

Doe de volledige inhoud van het zakje (melkkefirkorrels + voeding) in de weckpot samen met 0,1 liter (= 1 deciliter) melk. Laat deze één dag op kamertemperatuur staan. Roer in het begin de massa voorzichtig om. De drank is goed als deze behoorlijk ingediktd is, er nog net geen weivorming is onderin, en de kefirkorrels samen met de ingedikte drank bovenin drijft. De gehele massa borrelt lichtjes, dat is normaal.

◦ Melkkefir drank oogsten

- Roer de inhoud van de pot eerst goed door en giet het dan door de kunststof zeef in de mengkom.

- Laat de kefir goed uitlekken. Oefen géén druk uit op de korrels, omroeren (om het doorlopen te versnellen) mag, maar voorzichtig.

- Giet de inhoud van de mengkom (dus alleen de drank) in een fles of pot, zo nodig door een fijnmaziger zeef zodat de drank 'korreltjesvrij' is. Gekoeld in de koelkast smaakt het beste, maar dat hoeft niet. Als hij wat langer blijft staan (max. een halve dag) zal hij nog wat na fermenteren' en dus zuurder worden.

◦ Schoonsoelen melkkefirkorrels?

Het beste is het om de kefirkorrels standaard nooit af te spoelen. Doe dat alléén als de bereiding een keer te lang is blijven staan of als te weinig melk is gebruikt, waardoor je een erg dikke brei krijgt die aan de korrels blijft kleven. Afspoelen lost dit probleem op.

◦ Schoonmaken pot

Gebruik zo min mogelijk schoonmaakmiddelen, liefst slechts warm water (eventueel wel baking soda) en een schone aparte afwasborstel die je nergens anders voor gebruikt. Als de pot in de vaatwasser mag, dan wel goed naspoelen met koud kraanwater.

◦ Kefirkorrels in weckpot voor een nieuwe bereiding

Keer de zeef met kefirkorrels om in de kom en schenk de helft van de melk er bij. Nu giet je de hele massa in de pot. Vul vervolgens aan met de resterende melk en roer even lichtjes door met de pollepel.

De hele cyclus begint weer van voren af aan. Kies de verhouding kefirkorrels en melk steeds zodanig, dat deze na één dag een heerlijke, licht tintelende, lobbige drank oplevert. Als u beginnende weivorming ziet, is dat een teken dat de kefir klaar is om verwerkt te worden.

Succes, geniet ervan en een goede gezondheid!

Voor nog veel meer informatie: ga naar www.kefirshop.nl

Melkkefir maken, v2.11

Onderstaande beschrijving is gebaseerd op een toegestuurde hoeveelheid afgespoelde melkkefirkorrels van 10 gram! Houdt steeds een gewichtsverhouding aan van ongeveer 1:10 (korrels : melk) en bedenk dat de kefirkorrels blijven groeien en er gaandeweg dus meer melk gebruikt moet worden!

De verhouding kan wat variëren, afhankelijk van het seizoen en de temperatuur (in de winter minder melk gebruiken, in de zomer meer).

Let op: De allereerste verwerkte kefir drank ná ontvangst, dient u weg te gooien, dat is omdat het voor de kefircultuur tijd kost om goed op gang te komen en zowel de geur als smaak nog niet geweldig zijn. Daarna kunt u het altijd blijven gebruiken, mits goed verzorgd.

Melkkefirkorrels in de melk

Doe de volledige inhoud van het zakje (melkkefirkorrels + voeding) in de weckpot samen met 0,1 liter (= 1 deciliter) melk. Laat deze één dag op kamertemperatuur staan. Roer in het begin de massa voorzichtig om. De drank is goed als deze behoorlijk ingediktd is, er nog net geen weivorming is onderin, en de kefirkorrels samen met de ingedikte drank bovenin drijft. De gehele massa borrelt lichtjes, dat is normaal.

◦ Melkkefir drank oogsten

- Roer de inhoud van de pot eerst goed door en giet het dan door de kunststof zeef in de mengkom.

- Laat de kefir goed uitlekken. Oefen géén druk uit op de korrels, omroeren (om het doorlopen te versnellen) mag, maar voorzichtig.

- Giet de inhoud van de mengkom (dus alleen de drank) in een fles of pot, zo nodig door een fijnmaziger zeef zodat de drank 'korreltjesvrij' is. Gekoeld in de koelkast smaakt het beste, maar dat hoeft niet. Als hij wat langer blijft staan (max. een halve dag) zal hij nog wat na fermenteren' en dus zuurder worden.

◦ Schoonsoelen melkkefirkorrels?

Het beste is het om de kefirkorrels standaard nooit af te spoelen. Doe dat alléén als de bereiding een keer te lang is blijven staan of als te weinig melk is gebruikt, waardoor je een erg dikke brei krijgt die aan de korrels blijft kleven. Afspoelen lost dit probleem op.

◦ Schoonmaken pot

Gebruik zo min mogelijk schoonmaakmiddelen, liefst slechts warm water (eventueel wel baking soda) en een schone aparte afwasborstel die je nergens anders voor gebruikt. Als de pot in de vaatwasser mag, dan wel goed naspoelen met koud kraanwater.

◦ Kefirkorrels in weckpot voor een nieuwe bereiding

Keer de zeef met kefirkorrels om in de kom en schenk de helft van de melk er bij. Nu giet je de hele massa in de pot. Vul vervolgens aan met de resterende melk en roer even lichtjes door met de pollepel.

De hele cyclus begint weer van voren af aan. Kies de verhouding kefirkorrels en melk steeds zodanig, dat deze na één dag een heerlijke, licht tintelende, lobbige drank oplevert. Als u beginnende weivorming ziet, is dat een teken dat de kefir klaar is om verwerkt te worden.

Succes, geniet ervan en een goede gezondheid!

Voor nog veel meer informatie: ga naar www.kefirshop.nl