

Grzybek Herbaciany (kombucha):

Akcesoria potrzebne do hodowli:

- Szeroki słoik (szerokości grzybka) o poj. 500-1000 ml

- Mocna herbata ok. 4-5 torebek na litr wody+ 50 gr. Cukru

- Gaza/ręcznik kuchenny, gumka recepturka

1. Po otrzymaniu grzybka wraz ze starterem(kombuchą) umieszczamy w słoiku jasną stroną do góry

2. Zalewamy herbatą w temp. Pokojowej

3. Zakrywamy gazą/ręcznikiem papierowym i uszczelniamy gumką recepturką.

4. Proces wytwarzania trwa 10-14 dni. Po tym czasie mamy dwa grzybki oraz kombuche

którą możemy spożywać. Powtarzamy cały proces od nowa z wykorzystaniem nowego grzybka i powstałej kombuchy.