
Kefir

Dodano: 2000-08-02 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2269 razy.

Najprościej kupic mleko i kefir, albo lepiej jogurt.

Dodac do tego mleka lyzke jogurtu/kefiru i postawic na 1/2 dni.

Powinno dobrze przez ten czas skisnac i kefir gotowy.

Pozdrawiam

KefirFrom: "Kefir(P.L.)" <keva@friko3.onet.pl>

Bierzesz mleko. Gotujesz. Odstawiasz do przestygnięcia. Mieszasz z kupnym kefirem w proporcjach 1:3 na korzysc mleka. Czekasz dobe i masz.

Kefiru samego z siebie nie da sie zrobic. Trza miec pewiewc gatunek grzyba co mleko w kefir przerabia.

Kiedys mozna bylo grzyba w mleczarni-sklepie kupic. Teraz chyba sie nie da. Trza sie wiec ratowac grzybem z kefiru gotowego.

Byc moze to mleko to moze byc UHT. Chodzi mi o dokladne wytepienie zycia biologicznego z mleka. Sterylne mleko poddane dzialaniu kefirowych grzybow bedzie kefirem. Mleko pelne wszelkiej menazeri stanie sie zwyklym zsiadlym mlekiem.

Temperatura w jakiej trzeba pozostawic mleko: Pokojowa 18 - 20 stopni.

Patton

From: Patton <robal@uoo.univ.szczecin.pl>

Kefir robic w warunkach tlenowych czy beztlenowych?

Nadesłal(a): Domingorn <lorddomingorn@wp.pl> 2006-01-16 14:01:57