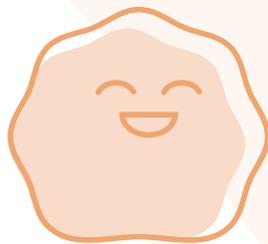


# Réussir facilement mon premier kombucha

Avec [www.orisae.fr](http://www.orisae.fr) - le meilleur site web pour faire du kombucha fait maison.



## ! Préparation et recommandations

### Matériel à préparer :

- 1 récipient d'1L au moins (**sans métal**).
- 1 bouteille à fermeture mécanique, de type bière ou limonade et **spécialement conçue pour résister à la pression**.
- 1 cuillère en bois.
- 1 passoire.
- 1 torchon + 1 ficelle/élastique.

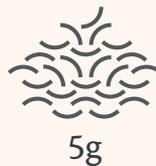


### Ingrédients à prévoir :

- 50g de mère de kombucha fraîche.
- 50g de sucre en poudre.
- 5g de thé noir ou vert, non-aromatisé.
- 1 litre d'eau bouillante du robinet. (**Attention à bien vous protéger !**)



50g



5g



50g



1L

### Hygiène : (*eh oui, c'est important!*)

- Bien nettoyer le matériel: laver à l'eau très chaude et au vinaigre blanc (*éviter le produit vaisselle, sinon rincer abondamment*).
- Plan de travail propre, organisé et pratique.
- Lavez-vous les mains!



### Recommandations :

- **Lisez le guide en entier.**
- Fabriquez votre kombucha avec plaisir et bonne humeur! Il vous remerciera. ;)
- Observez, testez et prenez des notes!
- Partagez votre expérience et votre création! Faites-en profiter vos proches!

# A Ensemencement

1ère étape de culture.

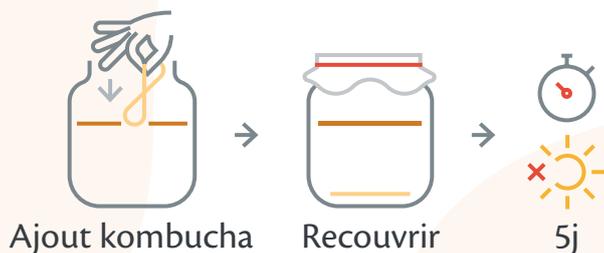
- ① Après avoir adopté les mesures d'hygiène:
- Faites **infuser votre thé** dans l'eau chaude.
  - Laissez infuser une dizaine de minute.
  - Puis **filtrez** l'infusion pour retirer toutes les feuilles de thé.



- ② • Ajoutez **50g de sucre** et mélanger jusqu'à dissolution
- **Recouvrez**
  - **Laissez reposer** jusqu'à ce que la solution refroidisse à **température ambiante**.



- ③ • **Déposez** votre mère de kombucha.
- **Recouvrez.**
  - **Laissez fermenter 5 jours** à température ambiante, au sec et sans soleil direct.



**C'est parti pour la 1ère fermentation!**

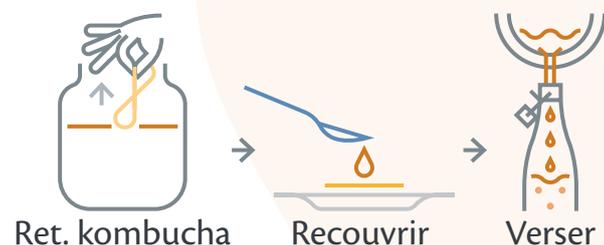
Goûtez de temps en temps pour adapter la fermentation à votre goût.

Il est possible qu'un bébé kombucha se forme à la surface !

# B Récolte

2nd étape de culture.

- ① • **Retirez délicatement la\* mère de kombucha** et déposez-la dans une assiette.
- **Recouvrez** d'une cuillère prélevée du liquide de votre culture.
- \*Ou "les mères" si un bébé kombucha s'est formé.*
- **Versez la boisson dans la bouteille** d'1L.



**Mon kombucha s'est multiplié!**

Rapidement, votre kombucha va se multiplier. C'est le signe que vous vous en occupez bien! Profitez-en pour expérimenter avec vos nouvelles mères de kombucha!

« Comment conserver mon ferment » voir page 3 →

## C 2<sup>nd</sup> fermentation

Développer les arômes.



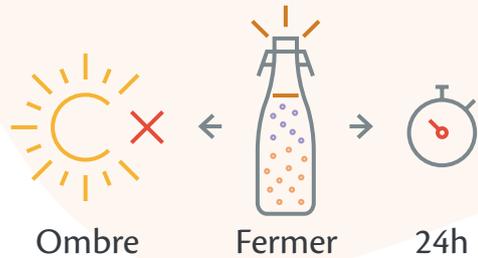
① • Ajoutez de quoi aromatiser votre boisson directement en bouteille (*toujours en 2<sup>nd</sup> fermentation, jamais avec votre ferment!*).

*Astuce: vous pouvez utiliser nos aromatisations spéciale kéfir et kombucha!*



Aromatiser

② • **Fermez hermétiquement** la bouteille.  
• Placez-la à l'ombre et à température ambiante pour une seconde fermentation de **24h**.  
• Puis placez au frais.



Ombre

Fermer

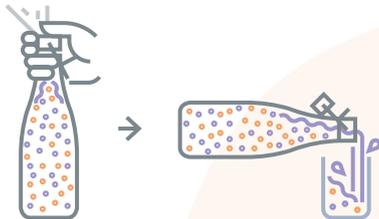
24h

③ C'est l'heure de déguster!!!

**Attention en ouvrant!** Le kombucha peut être très pétillant\* et vous éclabousser.

**Ouvrez tout doucement** en retenant le mécanisme.

\*Ce n'est pas systématique et cela dépend de la durée de fermentation, de la taille de votre ferment et de ce que vous ajoutez en aromatisation.



**Félicitations!**

*Vous pouvez déguster votre kombucha!*

*Conservez le au frais et buvez le sous 10 jours.*

## D Conservation

Comment conserver mon ferment?



Relancez tout de suite une nouvelle culture, ou conservez votre kombucha suivant cette méthode:

- Disposez votre mère de kombucha dans un bocal, entièrement immergés **dans du thé sucré**.
- **Recouvrez (non hermétiquement)**.
- **Laissez reposer** à l'ombre, au sec et à température ambiante.



Découvrez **de nouvelles saveurs** pour votre kombucha sur [www.orisae.fr](http://www.orisae.fr)

Profitez de **-10% sur votre commande d'aromatisations** grâce au code promo:

-10%

**COLORS**

*Et si vous vous lanciez dans le kéfir?*

Des notes fruitées et légères, comme une bonne limonade artisanale.



[www.orisae.fr](http://www.orisae.fr)