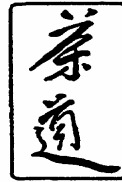


TEEHAUS CHA-DÔ



Inhaber: Monika Jasmuel Dimmel
A-1070 Wien, Neubaugasse 48, Tel.:01-526 43 33 Fax: 01-526 29 61
www.ChaDo.at e-mail: office@TeehausChaDo.at

Kombucha

Zubereitung:

Übergießen Sie 4 Teelöffel Schwarztee oder Grüntee mit 1 Liter kochendem Wasser, und lassen Sie den Tee ca. 3 Minuten ziehen, dann abseihen und 100g Zucker beifügen, am besten in einem Glas- oder Porzellangefäß.

Abkühlen lassen (auf Handwärme!) und den Pilz mit ca. 100 ml Kombucha-Getränk dazugeben. Mit einem Stück Küchenrolle abdecken und 10 bis 12 Tage warm (sonnig) ruhig stehen lassen.

In dem Raum sollte nicht geraucht werden!

Danach den Pilz herausnehmen und mit Essigwasser abwaschen. Das Getränk durch einen Papierfilter sieben und in Flaschen füllen (kühl stellen).