

Félicitations sur votre nouvelle mère de Jun!!!!

1. Prépare ton eau. Rempli une grande marmite de 3 litres d'eau et place-la sur le comptoir pour 24 heures afin de déchlorer. Le chlore s'évapore. Autrement, utiliser votre marque préférée d'eau minéral.
2. Faisez votre thé vert. Utilise à peu près un tier de votre eau déchlorée – les mesures exactes ne sont jamais requises quant à la fabrication du jun – fait du thé fort et sucré. Bouille l'eau, et puis éteint le brûleur. Laisser infuser 4-6 sachets de thé vert aussi longtemps que tu veux.
3. Ajoute ½ -1 tasse de miel et mélange jusqu'à que le miel s'est dissout. Enlève les sachets de thé et permet le thé à venir à une température ambiante. Ajoute le thé filtré au restant de l'eau déchlorée.
4. Ajoute la mère et son liquide. Délicatement, et toujours avec des mains propres, place la mère dans le bocal de thé sucré. Verse 1 tasse du jun déjà fait dans le bocal aussi. Parfois la mère coule et parfois elle flotte; n'importe quel est o.k.
5. Fait fermenter le thé. Couvre le bocal d'une étamine fine doublée pour protéger contre la poussière et de mouches de vinaigre. Place le bocal dans un endroit bien aéré et de lumière moyenne. (La lumière de soleil directe peut endommager le thé et des placards ne donnent pas assez d'air.) Attend 3 à 4 jours, goûte à chaque jour.

La vitesse de la fermentation du thé dépend de la température ambiante de votre maison. Le jun devrait être un peu aigre. Si vous voulez du jun plus acide, laissez le fermenter plus longtemps. (Lorsque le temps passe, le pH du jun tombera, vous donnant un produit plus acide et moins sucré.) Si vous préférez plus sucré, vous devez embouteiller votre prochain lot plus tôt dans le processus.

6. Encourager les bulles. Une fois que le thé est fermenté à ton goût, transvaser-le en bouteilles qui se scellent très bien. Ceci causera le jun de fermenter même plus ce qui résultera à un produit très pétillant. Aromatiser votre deuxième fermentation en ajoutant des morceaux de fruits, du jus ou sirop de fruit, des bouts de gingembre, du jus de citron, des graines de chia, ou des épices, au bouteilles. Le ratio que nous utilisons est moitié jun, moitié jus de fruit. Laisse les bouteilles sur le comptoir pour environ 12 à 48 heures à température ambiante pour acquérir même plus de bulles, et puis après, mettez-les au réfrigérateur.
7. Servez votre boisson. Le jun est délicieux simplement avec de la glace, mais vous pouvez aussi le mélanger avec du vin pour une version intéressante du sangria, ou ajoutez du sirop de fruit si le thé est trop acide.
8. Sauver du jun vinaigré. Si vous vous trouvez avec du jun trop acide, vous pouvez le diluer avec de l'eau et l'utiliser comme un nettoyant domestique multi-usage. Vous pouvez aussi l'utiliser dans la douche pour des cheveux super brillant.
9. Recommencer. Répète le processus, sauve 1-2 tasses de thé fermenté de chaque lot pour utiliser dans le prochain lot.

Si vous avez aucune questions, s'il-vous-plaît contactez-nous à : culturemother@sasktel.net