



Paralaxa 2013 - stanoviště 2

Kód stanoviště: **KRAVATA**

Upřesnitko dalšího stanoviště:

50 metrů severně



SMS na číslo 736 300 202 ve tvaru **PARALAXA kod_tymu NASLI KRAVATA**

Jak na zákys?

Zakysané nápoje nejsou v dnešní hektické době příliš oblíbené, přitom vyrobit chutný **zákys** doma není pracné ani náročné. 1
4 N

V automatu nebo i v obchodě koupíme čerstvé mléko, **zkysnutí** nápoje nám zajistí bakterie obsažené v bílé tekutině. 0
1 A

Nádobu s mlékem postavíme v kuchyni mimo přímé slunce, bakterie tvořící chutný **zákys** nutně potřebují běžnou pokojovou teplotu. 0
4 D

Zkysnutí nápoje trvá podle počasí asi necelých dvacet hodin, v teplém letním období samozřejmě **zkysne** mléko mnohem rychleji. 1
6 P

Někdy může být koupená pasterizovaná tekutina až příliš čistá, potom nemusí obsahovat ke **zkysnutí** dostatek bezpodmínečně nutných bakterií. 0
5

Kvalitnímu **zkysnutí** můžeme poměrně snadno a bez problémů dopomoci, bohužel ale budeme muset znovu zajít nakoupit do obchodu. 2
0 T

Koupíme **zakysanou** smetanu obsahující potřebné živé kultury mléčných bakterií, jednu až dvě lžičce **zakysané** smetany rozmícháme v tekutině. 2
5

Zkysnutí nápoje po tomto naočkování máme více než jisté, pro další výrobu **zákysu** už ani nemusíme používat smetanu. 1
4 N

Zákysu jednu deci necháme zamrazit pro příští naočkování mléka, **zakysaný** nápoj lze dlouhodobě uchovávat například v obyčejném mrazáku. 1
1 K

Zákys lze také využít k naočkování při výrobě sýrů, nyní tedy výrobu skvělého **zákysu** zvládne doma opravdu každý. 1
5 O

Se **zákysem** na šifře musí i sebelepší tým počítat, **zákysu** na Paralaxe se však není třeba vůbec obávat. 2
1 U