



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.

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

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

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

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

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

Koupíme zakysanou smetanu obsahující potřebné živé kultury mléčných bakterií, jednu až dvě lžičky zakysané smetany rozmícháme v tekutině.

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

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

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

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