

Fermentering - sådan gør du: Kombucha

Forfattere: Johanne Hvelplund, Simon Neistkov Sørensen, Eva Rymann

Redaktør: Eva Rymann, Anne Torpegaard Festersen

Faglige temaer: Fermentering

Introduktion:

Her får du en forståelse af den perlende drik kombucha, som er baseret på fermenteret te tilsat forskellige smagsgivere. Kokkefaglærer Simon Sørensen og fermenteringseksperter Johanne Hvelplund forklarer fermenteringsprocesserne - der er to - og giver dig indblik i, hvilke bakterier der skal fremmes, og hvilke der skal undgås.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I

2

Prøv selv at lave kombucha med denne [opskrift](#).