

DOMAČI KVAS

Pripomočki:

- posoda s pokrovom;
- žlica za mešanje;
- nož;
- posoda z vodo.

Sestavine:

- 2 žlici moke;
- 150 ml vode;
- 1 žlica sladkorja;
- nekaj krahjev jabolka

Opis

Najprej sem si pripravila sestavine, ki sem jih potrebovala, torej narezala jabolka na krahlje, odmerila vodo, pripravila moko in sladkor na delovni pult. Najprej sem v posodo nalila vodo, dodala sladkor in moko in dobro premešala, tako da ni bila zmes grudasta. Kasneje sem dodala še krahlje jabolka in skupaj premešala. Vse skupaj sem dobro zatesnila s pokrovom. Da bo poskus uspel, mora zmes počivati nekaj dni (verjetno bom zmes pustila počivati 4 dni na pultu in 2 dni v hladilniku). Pri sami peki pa bom v zmes z moko dodala od 5 do 6 žlic domačega kvasa, saj bom naredila večji kruh.

Ugotovitev

Zelo zanimivo je že to, da lahko doma sam narediš kvas in dejansko veš, kaj je v tem kvasu, oziroma veš, kako je nastal. Do točnih ugotovitev še nisem prišla, saj mora zmes še nekaj dni počivati. V samem poskusu pa sem spoznala, da lahko iz nekaj preprostih sestavin nastane nekaj čisto drugačnega. Da pa lahko večino hrane pridelamo doma ali pa jo ustvarimo doma, pa je še bolj zanimivo in zdravo, saj za izdelke, ki jih kupimo v trgovini, ne vemo od kod so in niti kaj v njih v resnici je. Mi, ki živimo na podeželju, pa na sploh imamo več možnosti, da doma pridelamo večino hrane.

