

Výroba mačkačů obilovin V.Š. s.r.o.

387 71, Čičenice 66



Nabízíme mačkače obilí:

- **GETPONY** o výkonu 70 kg/hod., pro drobné chovatele a domácí vaření piva

- **SUPER 1000** o výkonu 600-1000 kg/hod., pro středně velké chovatele a minipivovary

Od zrna až k vločkám

V mačkačích obilí se zrna upravují tlakem, který vytváří dva specificky tvarované mačkáčací válce. „Tento typ mačkáčích válců je schopen zpracovat i kukuřici, hrách a jiné kulaté obiloviny.

Hrubost mačkaných obilovin je lehce nastavitelná.

Naše stroje jsou také hojně využívány v mini pivovarech po celém světě, díky výrobcům těchto pivovarů.

- Obsluha mačkáčích stroje je bezpečná a jednoduchá.
- Hotové vločky můžete hned spotřebovat nebo dál skladovat.
- Mačkače obilí jsou určeny pro zpracování všech druhů obilovin, včetně takzvaných kulatin. Skladování mačkaného materiálu se doporučuje maximálně 3 – 5 dnů.

www.mackaceobilí.cz

mobil: +420 605 166 184

+420 603 232 269

stosova.vlasta@seznam.cz



Kuň

mezinárodní výstava koní
a všeho co ke koním patří

VEČERNÍ KOŇSKÁ GALASHOW

20. - 22. 9. 2024

VÝSTAVIŠTĚ LYSÁ NAD LABEM

FOR ARCH
35. MEZINÁRODNÍ STAVEBNÍ VELETRH

stavební prvky
stavební materiály
výhledění
dřevostavby
elektro
zábrzdění
základní architektura
wellness a spa
bazény

www.forarch.cz

17.-21. 9. 2024

MÍSTO KONÁNÍ PVA EXPO PRAHA PARTNER PVA EXPO PRAHA shopEX.cz

50 země živitelka
22-27/8/2024
České Budějovice

do plavek, zatočí s alergiemi a zvládne ochránit buňky před volnými radikály i rakovinou. To vše díky kyselině octové, která vzniká během fermentace.

Jak připravit osvěžující nápoj z kombuchy?



Kvasinky a bakterie k výrobě kombuchy Shutterstock

1. Hlavní přísadou je jemně perlivého nápoje, na kterém si mohou bez obav pochutnat i malé děti nebo těhotné ženy, je mateční kombucha. Tu si můžete koupit v obchodě se zdravou výživou nebo si ji objednat ve specializovaných skupinách na Facebooku. Ač se kombucha velmi snadno množí, jedná se o živý organismus, který vyžaduje speciální zacházení. Mějte proto na paměti, že při manipulaci s houbou i s výsledným nápojem, je nutné používat výhradně dřevěné nebo plastové náčiní – kovu se vyhněte velkým obloukem. S předstihem si připravte a pečlivě vymyjte také minimálně 3 litrovou skleněnou láhev se širokým hrdlem.

K tomu, aby se v kombucha aktivovala je třeba připravit nálev z kvalitního černého nebo zeleného čaje a doplnit jej o 4 dl nálevu z kombuchového čaje. Začátečníci by měli pro začátek volit sypaný černý čaj. Přidání třtinového cukru aktivuje zdraví prospěšné kvasinky.

2. Přelijte 8 g sypaného černého čaje 2 litry vroucí filtrované vody. Přidejte 150 g třtinového cukru.

3. Nechte schladit na pokojovou teplotu a přes plastové sítko přelijte čaj do připravené sklenice.

4. Přilijte 4 dl kombuchového čaje.

5. Vložte mateční kombuchu světlejší stranou směrem nahoru.

6. Hrdlo sklenice přikryjte plátkem a upevněte jej gumíčkou nebo provázkem. Látko ochrání nápoj před nečistotami i nálety octomilek.