

## NAUČIMO SE VZGOJITI DROŽI - NADOMESTEK KVASA

Trenutno smo ujeti v času, ko svežega kruha ne kupujemo vsak dan, prav tako pa so tudi zaloge kvasa v trgovinah osiromašene.

**Sprejmeš izziv - vzgojiti »divji kvas« kakršnega so uporabljali naši davni predniki pri peki kruha?**

Priprava ni zahtevna, le nekaj potrpežljivosti in zaupanja vase je potrebno. Vse kar potrebuješ je moka in voda.

**Torej:**

**1. DAN:** v steklen kozarec s pokrovom (za vlaganje) daš jedilno žlico moke in 2 žlici **mrzle** vode (zmes mora biti podobne gostote kot masa za šmorn). Najbolje je uporabiti polnozrnato rženo moko. Če te nimaš lahko uporabiš katerokoli drugo polnozrnato moko. Polnozrnata moka vsebuje namreč več naravno prisotnih mikroorganizmov, ki so ključnega pomena za nastanek droži. Moko in vodo premešaj s plastično žličko (ne s kovinsko!). Kozarec pokriješ s pokrovom (pokrova ne zatesniš) in ga postaviš na toplo mesto, ki ni neposredno izpostavljeno sončnim žarkom.

**2. do 6. (10.) DAN:** enkrat dnevno nastajajoče droži nahraniš z žlico moke in 2 žlicama vode (prve dni uporabiš pol ržene pol bele moke, nato droži hraniš z belo moko). Ob vsakem hranjenju zmes dobro premešaš s plastično žličko.

Če imajo droži izrazit vonj po kislem, pomeni da so lačne in jih je potrebno dodatno nahraniti.

**Kako veš kdaj so droži pripravljene za peko kruha?**

Droži so gotove, ko se začnejo močno mehurčkati in narastejo na dvakratno količino. To se lahko zgodi v petih dneh lahko pa tudi šele po desetih. Zato moraš biti predvsem vztrajen. Postopek je dolgotrajen samo ob vzgoji. Ko imaš droži enkrat pripravljene jih za nadaljnjo uporabo hraniš v hladilniku in so vedno pri roki.



Slika 1: Droži, pripravljene za peko kruha

**ZANIMIVOST:** v neki pekarni v Angliji spečejo kruh iz droži, ki so stare že 160 let.

Kako speči kruh z drožmi, bo objavljeno v naslednjem prispevku...