Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные

в соответствии с высокими требованиями к качеству,

функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы

будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства, используйте его

 в качестве справочного материала при дальнейшем использовании .

**Пошаговая инструкция по выращиванию «Чайного гриба»:**

1. Положите чайную ложку чёрного или зелёного крупно листового чая (не пакетированного) в

ёмкость для кипячения.

1. Залейте литром простой чистой воды (питьевой).
2. Добавьте 5 столовых ложек сахара и размешайте.
3. Доведите до кипения.
4. Оставьте настаиваться до полного остывания (5-6 часов).
5. Процедите от чаинокполучившийся чай и залейте на половину в стеклянный стакан.
6. Аккуратно вскройте саше-пакет с «чайным грибом» и добавьте содержимое в стакан с чаем.
7. Поместите стакан в темное теплое место, через 1-2 недели на поверхности стакана вырастет чайный гриб.
8. Перелейте получившийся гриб в банку с дозатором, заполнив его примерно на 300 мл чаем по аналогии с пунктами 1-6. Оставьте настаиваться 1-2 недели, затем, когда гриб освоится и окрепнет можно полностью заполнить банку чаем.Взрослый гриб будет быстро производить готовый напиток за 1-3 дня, который можно возобновлять, добавляя заваренный сладкий чай, какописано в пунктах 1-6.

**Внимание:**

•Держите банку в тёмном месте! Берегите от прямых солнечных лучей!

•Грибу необходимо обеспечить доступ кислорода, не закрывайте банку!

•Не используйте заварку с добавками (фрукты, ароматизаторы, цветы, травы)!

•Не используйте мёд вместо сахара или сахаразаменитель!

•Не сыпьте сахар непосредственно на гриб!

•Оптимальная температура для успешного роста гриба от 25 до 35 градусов.



**Уход:**

•Необходимо менять получившийся напиток раз в две-три недели. Достаточно просто слитьнастой и залить новый (см. п. 1-5).

•Не сливайте полностью весь настой, чтобы гриб быстрее адаптировался в новой заварке.

•Гриб рекомендуется промывать в прохладной питьевой воде раз в месяц. Налейте большое количество воды в ёмкость. Опустите туда«Чайный Гриб» на пару минут. Нежными движениями руки промойте верхнюю и нижнююсторону тела. Иногда придётся удалять хлопья, отошедшие снизу.

•Когда гриб разрастётся им можно поделиться с друзьями, для этого отделите верхний слой,нижние слои оставьте.

•Не сыпьте сахар прямо на гриб, он может заболеть и погибнуть. Необходимо полностьюразмешивать сахар в чае и только потом добавлять заварку к настойке.

•Если гриб упал на дно после замены чая и не всплывает, ничего страшного, на поверхности будет расти новый гриб.

Здорового чаепития!