

JURNALUL PORCUPINEI

ZIUA 1

Dimineața, la ora 9, am amestecat bine 100 de grame de apă cu 100 de grame de făină (50 de grame de făină albă, 50 de grame de făină de secară) și le-am pus într-un borcan de sticlă, într-un loc oarecum mai cald (undeva la 24 de grade), mai exact un dulap, unde am și înfoltit-o cu un flanel. Pe borcan am lipit o bucată de leucoplast, pe care am făcut mereu câte un semn cu carioca, pentru a urmări cât crește. Am lăsat amestecul să stea cuminte timp de 24 de ore. A fost singura dată când am lăsat cultura să stea 24 de ore. De atunci încolo am hrănit-o la 12 ore timp de o lună.

Mai fac aici o precizare: am citit tot felul de lucruri despre lingura cu care trebuie făcut amestecul. Unii zic că ar trebui să fie de lemn. Eu am amestecat cu o lingură de inox în tot acest timp și a fost OK. De asemenea, apa folosită a fost în tot acest timp la temperatura camerei (deci nu foarte rece!), dar e vorba de apă îmbuteliată, plată, și nu apă de la robinet, pentru că aceea are clor. Despre capacul borcanului am citit iar foarte multe. Unii zic că trebuie înfiletat, alții că trebuie doar pus, dar lăsat să răsuflă amestecul. Eu nu am știut cum e corect. La început l-am lăsat puțin ridicat. Apoi am citit alte păreri, așa că l-am înfiletat. Acum îl înfiletez și funcționează.

ZIUA 2

Dimineața, la ora 9, am luat 75 de grame de cultură din borcanul de ieri, le-am pus într-un borcan curat și am adăugat peste 75 grame de apă și 75 grame de făină (25 de grame de făină de secară + 50 de grame de făină albă). Am amestecat bine și am pus la loc în dulap. Cum era cultura din borcan la prima oră? Avea câteva bule.

Seara la ora 9, adică peste 12 ore, am făcut același lucru: am luat 75 de grame din cultura din borcan și le-am amestecat cu 75 de grame de apă și 75 de grame de făină (alcătuită din 25 de grame făină de secară și 50 grame făină albă. Bine-ar fi să fie făină albă de tip 650...). De data asta amestecul era plin de bule și crescuse spectaculos, aproape ieșise din borcan.

ZIUA 3

Dimineața, amestecul era tot foarte crescut. Am făcut aceeași chestie: 75 de grame din cultura din borcan, puse în alt borcan curat, peste care am adăugat 75 de grame de

făină (secară + grâu) și 75 de grame de apă. Seara, am repetat procedeul, doar că amestecul nu mai crescuse.

ZILELE 4-8

Identice cu ziua de mai sus. Aici au început să apară îndoielile mele, pentru că erau foarte puține bule și crescuse foarte puțin, deși peste tot am citit că și dacă vezi o singură bulă e bine, înseamnă că ceva lucrează acolo. Important e să nu renunți. Dar e așa greu să-ți păstrezi credința că există acolo atunci când vezi o singură bulă, pe care o cauți și o găsești cu greu, tot rotind borcanul! Simți nevoia să faci ceva! Eu aici m-am gândit să mai scad din secară și să pun în locul ei doar făină de grâu. Ceea ce a fost, probabil, un pas greșit. Trebuia să merg înainte cu aceleași valori.

ZILELE 9-10

Tot mai puțină secară. Procedeul similar. În ziua a 10-a a crescut mai mult, iar mie mi-a mai venit inima la loc și mi-a trecut prin cap să trec la rația de hrănire 1:3:3, adică să cresc cantitățile de făină și de apă. În mod normal, ar fi trebuit să mai aștept măcar o hrănire. Până atunci, maiaua crescuse zilnic foarte puțin, așa că ziua respectivă era doar o excepție, iar eu ar fi trebuit să caut ceva constant.

ZILELE 11-13

Am bâjbâit între rații, ba 1:1:1, ba 1:3:3, ba 1:4:4. Noroc că am ajuns pe grupul de Facebook „Homebakers by Grain Trip”, unde am cerut ajutor și mi s-a spus că ar trebui să revin la rația 1:1:1 o vreme, să îi adaug puțină secară iar și să caut o făină mai bună (lucram cu 480, dar am găsit 650 până la urmă). Seara, în ziua a 13-a, am pus în aplicare toate sfaturile primite.

ZILELE 14-21

Am continuat să hrănesc maiaua cu 1:1:1 (50 grame maia, 50 grame făină, 50 grame apă) și, de asemenea, să înlocuiesc, încet-încet, procentul de făină de secară din combinație. La început am avut 25 grame de făină de secară și 25 de grame de făină de grâu, iar la finalul intervalului am ajuns la 50 de grame de făină de grâu. Când am observat că în doar 8 ore sau mai puțin maiaua crește de două ori sau chiar de trei ori, am decis să trec pe hrănilor de tipul 1:3:3.

ZIUA 22

Atât dimineața, cât și seara am hrănit cu rația 1:3:3, adică 30 grame maia, 90 grame apă, 90 grame făină.

ZIUA 23

Am continuat să hrănesc de două ori pe zi, iar după-amiaza am început o pâine.

ZIUA 24

Am făcut pâinea și, în același timp, am continuat să hrănesc maiaua de două ori pe zi.

ZILELE 25-30

Am mai făcut pâine de două ori, dar țineți cont că pâinea se începe într-o zi și se termină ziua următoare. De asemenea, pentru că am ținut maiaua afară, am continuat să o hrănesc de două ori pe zi. Am văzut că unii specialiști recomandă să ții maiaua o lună afară și să o hrănești zilnic de două ori, la 12 ore, după care o poți pune la frigider. Și acolo trebuie să o hrănești, dar doar o dată pe săptămână.

Totul e însă aproximativ. Nu am pus încă maiaua la frigider, deși am văzut că e constantă, crește cam la fel de la o zi la alta și gustul pâinii e din ce în ce mai grozav. Însă unii oameni de pe forumuri spun că o maia prea tânără poate muri la frigider. Alții spun că dacă o hrănești corect așa ceva nu se va întâmpla. Fiecare însă trebuie să își facă propriile documentări, propriile teste, propriile încercări. Și eu voi fi nevoită să o pun până la urmă în frigider, pentru că nu-mi permit să consum atâta făină cu ea, de două ori pe zi.

Ce ar mai fi de zis la capitolul ăsta e că nu e necesar ca procesul să dureze 30 de zile. Am văzut pe internet oameni care după 7 zile de hrănit maiaua au făcut pâine cu ea, pentru că au avut o făină bună, temperatură bună și cine știe ce alte variabile. Deci e posibil așa. Varianta mea a fost una extremă, în care maiaua n-a mai dat înainte, am doftoricit-o și am reușit s-o întorc pe calea cea bună, dar asta nu înseamnă că așa se întâmplă de fiecare dată.