

Спосіб виготовлення питної каші на основі ряжанки, що включає приймання та нормалізацію молочної сировини, гомогенізацію, пастеризацію, пряження отриманої суміші, охолодження, внесення нативного насіння чіа, заквашування, сквашування, охолодження та фасування готового продукту, який **відрізняється** тим, що до отриманого пряженого молока додають нативне насіння чіа у кількості 2 % від його маси, причому додають насіння в суміш перед сквашуванням.