Спосіб виробництва ферментованого напою з комбінованим складом сировини, що включає нормалізацію молока, гомогенізацію, пастеризацію, охолодження до температури заквашування, заквашування, сквашування та охолодження, який **відрізняється** тим, що в процесі нормалізації вносять сироватково-рослинну суміш в кількості 20-30 % до маси молока, яку отримують із бульб *Cyperus esculentus* та підсирної молочної сироватки, причому бульби *Cyperus esculentus* попередньо замочують та залишають набухати на 8-10 год, промивають 2-3 рази до прозорості води, заливають підсирною молочною сироваткою у співвідношенні з бульбами як 5:1, після чого отриману суміш подрібнюють до гомогенного стану протягом 5-7 хв, а отриману сироватково-рослинну суміш фільтрують та вносять у підготовлене молоко.