



Одним из весомых преимуществ домашних кисломолочных продуктов является отсутствие различных ненужных и, зачастую, вредных добавок. Более того - каждая хозяйка имеет возможность добавить в йогурт или творожок именно то, что наиболее придется по вкусу ей и ее семье. Все кисломолочные продукты, приготовленные на основе бактериальных заквасок VIVO, имеют очень нежный не кислый вкус, который в сочетании с фруктами, сухофруктами, медом, орехами и другими натуральными добавками превращает их в роскошный десерт.

Вносить добавки можно несколькими способами, о которых мы расскажем вам подробнее.

**Способ 1.** Вносить дополнительные ингредиенты в молоко перед смешиванием с закваской. Таким способом можно добавить сахар или заменители сахара, мед, фруктовый, ягодный, цветочный или мятный сиропы, ванилин, какао, кофе, хлопья карамели, фруктовая цедра и другие сыпучие и жидкие наполнители. Добавляя их, проследите, чтобы при смешивании они полностью растворились или равномерно распределились в молоке. Количество регулируйте в соответствии с вашим вкусом.

**Обратите внимание!** Внесение различных добавок перед сквашиванием сказывается на консистенции готового продукта. Так, например, сахар, сладкие сиропы, мед сделают ваш йогурт менее густым. И конечно, не забывайте, что добавки повлияют на пищевую и энергетическую ценность кисломолочных продуктов: сладкий йогурт будет более калорийным.

**Способ 2.** Класть добавки в стаканчики йогуртницы (или в термос) перед тем как залить туда подготовленную смесь молока и закваски. Такой способ подходит для добавок в виде отдельных кусочков: кураги, чернослива, орехов, некоторых свежих фруктов (ананас, апельсин, мандарин).

**Обратите внимание!** Ягоды и мягкие фрукты (персик, абрикос) также можно добавлять в йогурт этим способом, но рекомендуется предварительно проварив их с сахаром на медленном огне, поскольку за 7-10 часов ферментации молочнокислых бактерий при благоприятной температуре эти фрукты и ягоды станут источником брожения, и польза от кисломолочного напитка может превратиться во вред.

**Способ 3.** Добавлять желаемые ингредиенты в уже готовый продукт непосредственно перед употреблением. Такой способ подходит для любых добавок, в том числе для всех свежих фруктов и ягод.

***Приятного аппетита!***