**Грудень**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ з/п* | *Найменування* | *Ціна* | *Кількість* | *Сума* |
| 1 | Куточок природи | 930,00 | 1 | 930,00 |
| 2 | Сода харчова | 15,60 | 24,0 | 374,40 |
| 3 | Миючий засіб для посуду | 40,60 | 40,0 | 1624,00 |
| 4 | Білизна | 9,12 | 24,0 | 218,88 |
| 5 | Дезінфікуючий засіб «Сантрі» | 21,66 | 15,0 | 324,90 |

**Домашний твердый сыр**

Ингредиенты:

- 500 грамм жирного творога (не менее 9%) зернистого

- 500 мл молока (чем жирнее, тем лучше, но я брала обычное 3,2%)

- 50 грамм сливочного масла

- 0,5 чайной ложки соды

- 1 яйцо

- соль по вкусу (примерно 0,5 чайной ложки)

*Способ приготовления домашнего твердого сыра:*

**1.** Выливаем молоко в широкую кастрюлю. Высыпаем творог в молоко и начинаем помешивать деревянной ложкой или лопаточкой, чтобы не прилипало. Доводим молоко до кипения и продолжаем варить творог в молоке примерно 10-15 минут. Огонь должен быть совсем небольшим, чтобы творог не прилип и не присыхал к кастрюле.

**2**. Затем берем сито, чем мельче, тем лучше, и выливаем нашу массу - процеживаем через сито. Если у вас крупное сито, лучше положить на него дополнительно несколько слоев марли.

**3.** Ждем, когда стечет сыворотка. А пока растапливаем сливочное масло в кастрюле и смешиваем его с яйцом и содой. Когда масло хорошенько "разошлось" с содой и яйцом, добавляем вареный творог, с которого стекла сыворотка.

**4**. На минимальном огне помешиваем беспрерывно и тщательно, чтобы "заварить" яично-маслянную массу - примерно 5 минут. Если начнет сильно присыхать к кастрюле, можно добавить немного сыворотки, так сделала я. Когда ваш сыр станет нежно желтого цвета (творог хорошенько смешается с яйцом, содой и маслом), можно убирать с огня.

**5.** Затем перекладываем готовую массу в форму, можно предварительно выстелить ее марлей, чтобы домашний сыр лучше отошел и ли же переложить массу обратно в сито. И убираем сыр в холодильник.

**6.** Уже через несколько часов наш твердый сыр в домашних условиях готов. Его можно резать и класть на бутерброд. Он получается не очень соленным, если вы любите посоленее - добавляйте чайную ложку соли и больше. По своему вкусу он ничуть не хуже магазинного, а по полезным качествам намного лучше.