Балмұздақ - жылдың кез келген маусымында кез келген жастағы адамның жалықпастан жеуіне болатын дәмді тағам. Балмұздақтың [пайдасы мен зиянын](http://www.massaget.kz/bastangy/kulinariya/2649) көңілге тоқып алған болсаңыз, бүгін осы тәтті тағам жайындағы сіз естімеген ең қызықты деректерді назарларыңызға ұсынамыз.

**Балмұздақ**- тоңазытылып жасалған тағам. Балмұздақты [сүт](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D2%AF%D1%82), [қаймақ](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D2%9A%D0%B0%D0%B9%D0%BC%D0%B0%D2%9B), [қант](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D2%9A%D0%B0%D0%BD%D1%82), [сары май](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%80%D1%8B_%D0%BC%D0%B0%D0%B9), [жеміс-жидек](https://kk.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%96%D0%B5%D0%BC%D1%96%D1%81-%D0%B6%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BA&action=edit&redlink=1), сондай-ақ, дәмді, хош иісті тамақтық заттар қоспаларынан жасайды. Құрғақ қоспаға [карамель](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BB%D1%8C) [сірнесі](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B5), [қышқылдар](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D2%9A%D1%8B%D1%88%D2%9B%D1%8B%D0%BB), [жұмыртқа](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D2%B1%D0%BC%D1%8B%D1%80%D1%82%D2%9B%D0%B0) ұнтағы, бал, хош иісті [шәрбат](https://kk.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A8%D3%99%D1%80%D0%B1%D0%B0%D1%82&action=edit&redlink=1),шырындар және [агар](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B3%D0%B0%D1%80), [альгинат](https://kk.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%90%D0%BB%D1%8C%D0%B3%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%82&action=edit&redlink=1), [желатин](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD), [крахмал](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%BC%D0%B0%D0%BB), [пектин](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BD) сияқты тұрақтандырғыштар қосады. Тиісті қоспалар араластырылғаннан кейін, арнаулы ыдыста 63—70°С температураға дейін қыздырылып, зиянды [микробтар](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B1) жойылады. Қоспа [цилиндрлі](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%80) немесе дискілі [сүзгімен](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D2%AF%D0%B7%D0%B3%D1%96) сүзіледі. Қоюлығы біркелкі болу үшін қоспа гомогенизатор арқылы 150 — 300 [атмосфералық](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%82%D0%BC%D0%BE%D1%81%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B0) қысымнан өткізіледі.[Гомогенизатордан](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80" \o "Гомогенизатор) өткен қоспа [тоңазытқышта](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D2%A3%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D1%82%D2%9B%D1%8B%D1%88" \o "Тоңазытқыш) 2—4°С-қа дейін салқындатылады. Дайын балмұздақтың сапасын тексеру үшін 12—18 сағат сақталады да, өлшеніп бөлшектеледі. Бөлшектеу әртүрлі. Мысалы, [Алматы](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BB%D0%BC%D0%B0%D1%82%D1%8B) сүт комбинатында балмұздақ гильзаға ([қаңылтыр](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D2%9A%D0%B0%D2%A3%D1%8B%D0%BB%D1%82%D1%8B%D1%80" \o "Қаңылтыр) ыдыс) салынып, вафлямен (жұмыртқа, [қаймақ](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D2%9A%D0%B0%D0%B9%D0%BC%D0%B0%D2%9B" \o "Қаймақ) араласқан жұқа[нан](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%BD)) қапталады немесе арнаулы қағазбен оралады. Балмұздақ — жұғымды және адам организміне жеңіл, шөл басатын сіңімді тағам. Сүттен дайындалған балмұздақта А, В, Д, Е, ал жеміс-жидектен жасалған балмұздақта С витаминдері мол.

Ол -тәтті тамақ және дені сау адамдардың көбі үшін өте жұғымды тамақ. Кейде ол диеталық тамақ орнында да жүреді. Бірісыпыра ғалымдар асқазан органдарының қан тамырларын тарылтып, осының нәтижесінде тері түтіктерін кеңейтеді,-деп есептейді. Алайда балмұздақта май , барынша сіңімді қанттектер де көп.Балмұздақтың ең калориялы сорттарының бірі « пломбир» Францияның Пломбир қаласының атымен аталған.18 ғасырдың аяғында осында балмұздақтың нақ осы сортын жасау алғаш иегілген екен.

• Тарихшылардың айтуынша, балмұздақ осыдан **5000 жыл бұрын пайда болған.**Б.з.д 3000 жылдары Қытайда дастарханға апельсин, лимон, анар кесінділері араластырылған қар мен мұз қойылатын болған екен. Тарихи деректер заманында атақты қолбасшы Александр Македонский үшін балмұздақтың ерекше түрі дайындалып тұрғанын да баян етеді. Ал оған керекті қар мен мұзды құлдар қаз-қатар тұрып, таудың басынан қолдан қолға жалғап жеткізіп тұрыпты. Қиыр Шығыста балмұздақ «қар шербеті» деп аталыпты. Ол сол кездері ежелгі Грекия жерінде де, байырғы Римде де танымал болыпты. Бірақ оны жеп, рахатқа бөлену құқығы Сүлеймен патша мен император Неронға, сондай-ақ алуан түрлі шахтар мен хандарға ғана беріліпті. Ең алғаш рет балмұздақты Еуропаға Марко Поло әкелген көрінеді . Өзінің кезекті саяхаттарының бірінде ол Қытайда балмұздақтың қалай жасалатынын көреді де, содан кейін оны Италияға алып келіп, ең алғаш рет әзірлеген екен. Басқа бір нұсқаға үңілсек, Екатерина Медичи Францияға Дюка Орлеанскиийге тұрмысқа шығу үшін барған кезде өзімен бірге балмұздақ дайындау мәзірін жақсы меңгерген ас әзірлеушіні ала кеткен екен.  Келесі бір нұсқада былай дейді: Өте ертеде, ағылшындық  І Карл өзінің жақындары мен туыстарына дастарқан мәзірін ұйымдастырып, бас аспазшысына таңқалдырарлық тағам дайындауын бұйырады. Көп еңбектенген бас аспаз  жаңа тағам ойлап шығарады. Ол жаңа жауған аппақ қарға ұқсағанмен, тәтті болып шығады.Қонақтардың таңқалуында шек болмайды. Сол кезде І Карл бас аспазды шақырып, даярлау әдісін ешкімге айтпауын, тек патша дастарқанына ғана берілу керектігін ескертеді.

• Ресейде **сүтті мұздатып дастарханға қою** – ежелден келе жатқан дәстүр. Олардың сүзбені, қаймақты мұз қылып қатырып, жүзім мен қант қосатын тағамдары кең сұранысқа ие болып келеді.

• Жаз мезгілінде әлем бойынша **әрбір үш секунд** сайын балмұздақ сатылады екен. АҚШ-та жыл сайын әрбір азамат орташа есеппен 20 келі балмұздақ сатып алады.

• Әлем халықтарының**ең сүйіп жейтіні** – кілегей балмұздағы, одан кейінгі орында шоколад және жеміс балмұздағы тұр.



• Бәрімізге жақсы танымал**«Эскимо» алғашында «эскимо-пай»**(эскимос бәліші) деп аталған. Бұл - шоколадпен глазурленген әлемдегі тұңғыш балмұздақ. Оны жасап шығарушы – Кристиан Нельсон есімді америкалық еді. Ол өз балмұздақтарын қала аралап сатып, эскимостар туралы фильм көрсетіп жүрген екен.

• Венесуэллалық Coromoto атты балмұздақ-кафесі өз келушілеріне 709-ға жуық балмұздақ түрін ұсынады. Бұл әлемде ешбір жерде жоқ көрсеткіш. Ол жерден пияз, шошқа шыжығы, сәбіз, қызанақ, сыра, майшабақ, спагетти, сарымсақ, тіпті ащы бұрыш қосылған балмұздақтарды жеуге болады.



• Балмұздақтан жасалған**әлемдегі ең үлкен тортты**Пекинде жасап шығарған. Торттың ұзындығы 3 метр ғана болғандығымен, салмағы 8 тоннаны құрайды. Балмұздақ торты – балалардың «Балмұздақ тауы» атты қойылымдарының құрметіне әзірленген болатын.



• **Әлемдегі ең қымбат балмұздақ**нью-йорктық Serendipity мейрамханасында сатылады. Бұл мадагаскарлық ваниль толтырылып, жеуге жарамды алтын жапырарқтармен және әлемдегі ең қымбат шоколадпен жабылған таитяндық балмұздақты жеу кім-кімнің болсын арманы. Балмұздаққа қоса гарнир ретінде **Парижден әкелінген экзотикалық жемістер беріледі**. Ең бастысы, өзіңізбен бірге алып кетуге болатын алтын жалатылып, бриллинатпен безендірілген**қасық ұсынылады.**

Францияда елдің әрбір тұрғынына шаққанда орта есеппен жылына, шамамен ,3 килограмм, Италияда 15 килограмм балмұздақ желінеді екен. Бұл жағынан алғанда нағыз чемпиондар Америка Құрама Штаттарының тұрғындары, өйткені оларда ілгеріде айтылған көрсеткіш 30 килограмман асады.

1. Балмұздақтың құрамы туралы не айтар едің?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Сен қандай балмұздақ жегенді ұнатасың?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Балмұздақты қаншалықты жиі жейсің?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Сен оны не үшін жақсы көресің?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Балмұздақтың ең калориялы сорты қандай?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Балмұздақ қанша жыл бұрын пайда болған?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Егер сен өскенде алып кәсіпер болатын болсаң, балмұздақ шығарумен айналысуға қалай қарар едің?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8.Шоколадпен глазурленген әлемдегі тұңғыш балмұздақ қалай аталды, оны ойлап тапқан адам кім?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9.Бұл мәтін арқылы адам организіміне балмұздақтың қаншалықты қажет екенін түсіндір?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10.Балмұздақтың құрамына неліктен тиісті қоспаларды араласырған?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11.Сүттен дайындалатын балмұздақта қандай витаминдердің түрлері бар?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12.Неліктен балмұздақ жасағанда 63-70 ◦Стемператураға дейін қыздырған?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13.Бұл мәтіннен өзіңе қандай ақпарат алдың?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14..Балмұздақ жеуден қандай ел чемпион аталған?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15.Балмұздақтың шығу тарихы туралы не айтар едің?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_