

Procedeu de obținere a batoanelor funcționale din dovleac, care include amestecarea făinii din pulpă de dovleac și din semințe de dovleac cu pastă de susan (tahini), semințe de dovleac, ulei de dovleac, miere și, opțional, cacao, modelarea batoanelor din masa omogenă obținută și păstrarea acestora la temperatura de 2...4°C, totodată componentele se iau în următorul raport, în % mas.:

| | |
|------------------------------|-------------|
| făină din pulpă de dovleac | 15,5...22,5 |
| făină din semințe de dovleac | 9,0...15,5 |
| pastă de susan (tahini) | 46,0...48,0 |
| semințe de dovleac | 8,0...10,0 |
| ulei de dovleac | 6,0...9,0 |
| miere | 6,0 |
| cacao | 0,0...1,0. |