

# Чудесные превращения, или ЧТО ТВОРОГ



**Цель:** узнать способы приготовления  
творога в домашних условиях.

**Задачи:**

- изучить литературу об истории возникновения творога;
- изучить рецепты приготовления творога в домашних условиях;
- изготовить творог в домашних условиях из деревенского молока, фабричного пастеризованного молока и топленого молока;
- провести сравнительный анализ творога, изготовленного из фабричного пастеризованного молока, топленого молока, из деревенского молока.

## **Методы:**

- сбор и анализ информации по данной теме;
- анкетирование;
- проведение опытов по приготовлению творога в домашних условиях;
- обработка результатов.

## **Гипотеза исследования:**

при приготовлении творога в домашних условиях с использованием разного молока (деревенского, пастеризованного из магазина, топленого), может получиться разная творожная масса, а творог из деревенского молока в домашних условиях более качественный, чем творог – из пастеризованного и топленого молока.

## Практическая значимость и актуальность:

так как повсеместно можно слышать мнение о низком качестве фабричных продуктов, обилием в них химических консервантов для увеличения сроков хранения и добавок для улучшения вкуса, изготавливая творог в домашних условиях, мы заботимся о своем здоровье.





**ТВОРО́Г -**  
**ТВО́РОГ, -а (-у); м.**  
Пищевой продукт,  
получаемый из  
молока при его  
сбраживании и  
отделении сыворотки.



## **История возникновения творога**

**Истории неизвестно, кто и когда первым приготовил творог. Вполне возможно, что это произошло случайно: скисло молоко, стекла сыворотка, осталась плотная зернистая масса. Попробовали — вкусно! И начали делать творог уже специально.**

**По свидетельству римского писателя и ученого Марка Теренция Варрона, этот продукт был известен еще в Древнем Риме. Молоко тогда заквашивали сгустком, который извлекали из желудка телят, козлят или ягнят, питавшихся только материнским молоком.**

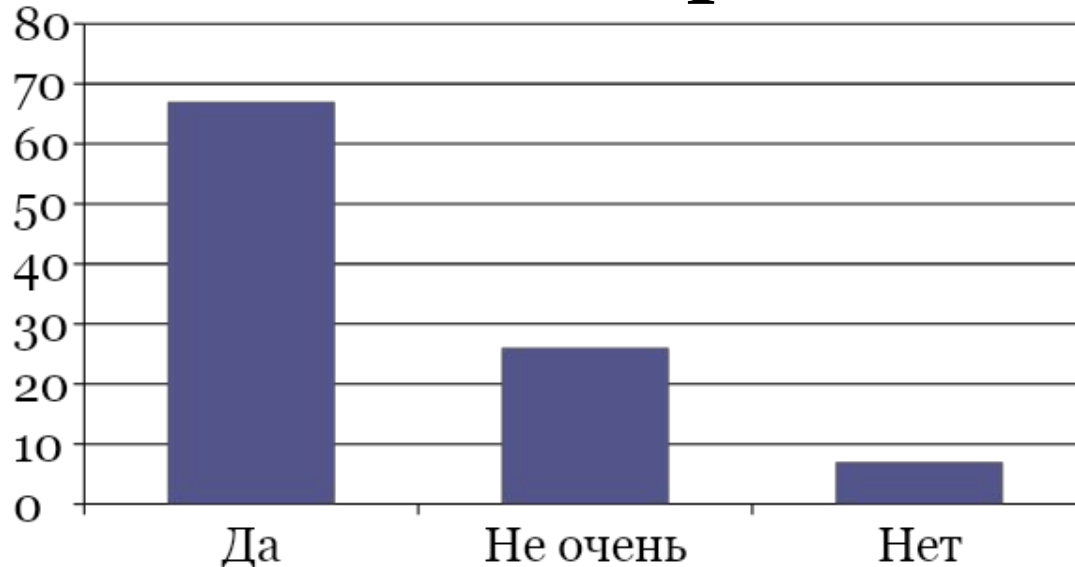
**Творог употребляли в пищу соленым и несоленым, иногда смешивали с молоком, вином или медом.**

# Анкетирование

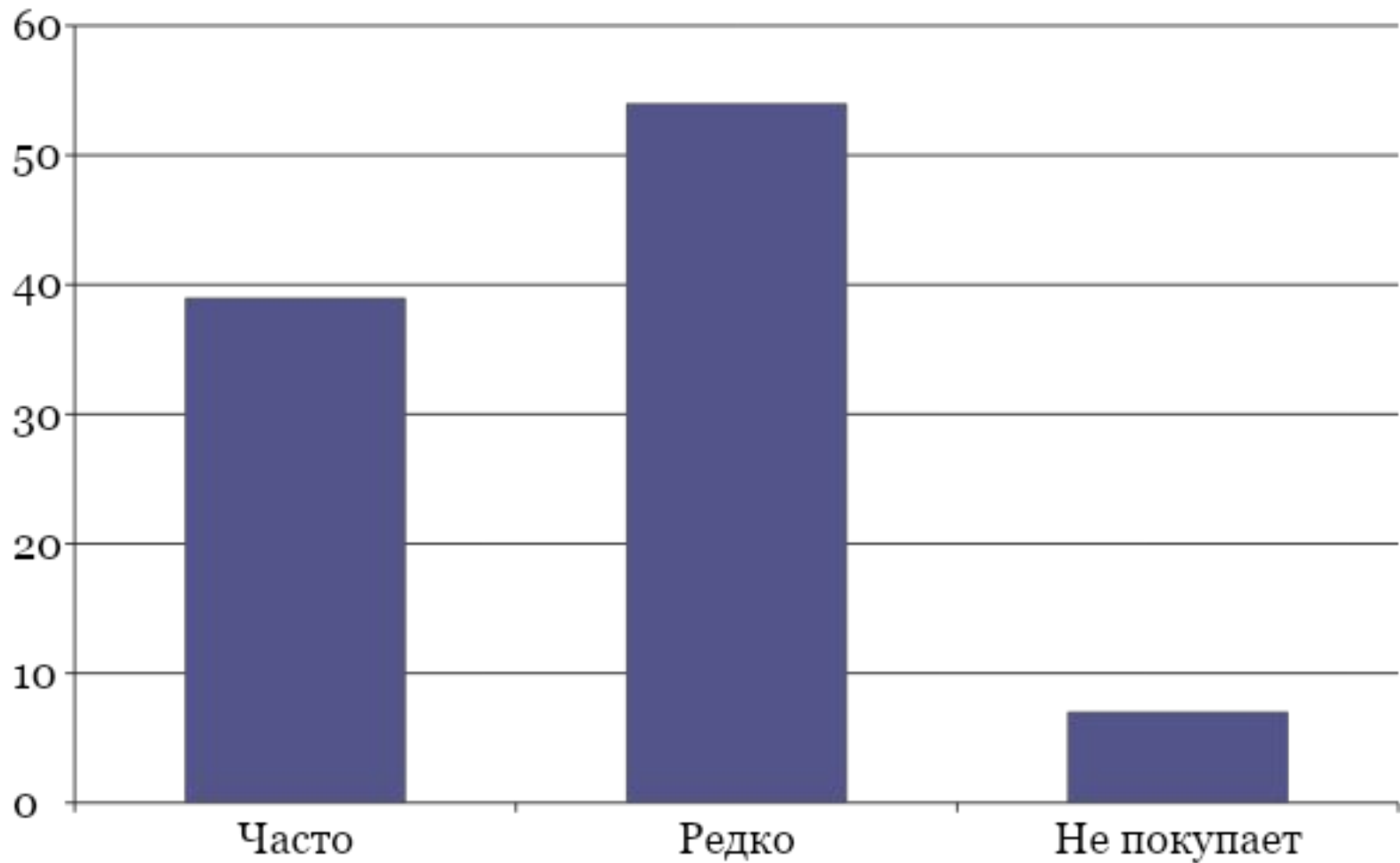
Анкета «Любишь ли ты творог?».

Из анкет 69 учащихся, которые мной были опрошены, результаты распределились следующим образом:

- **1. Ты любишь творог?**

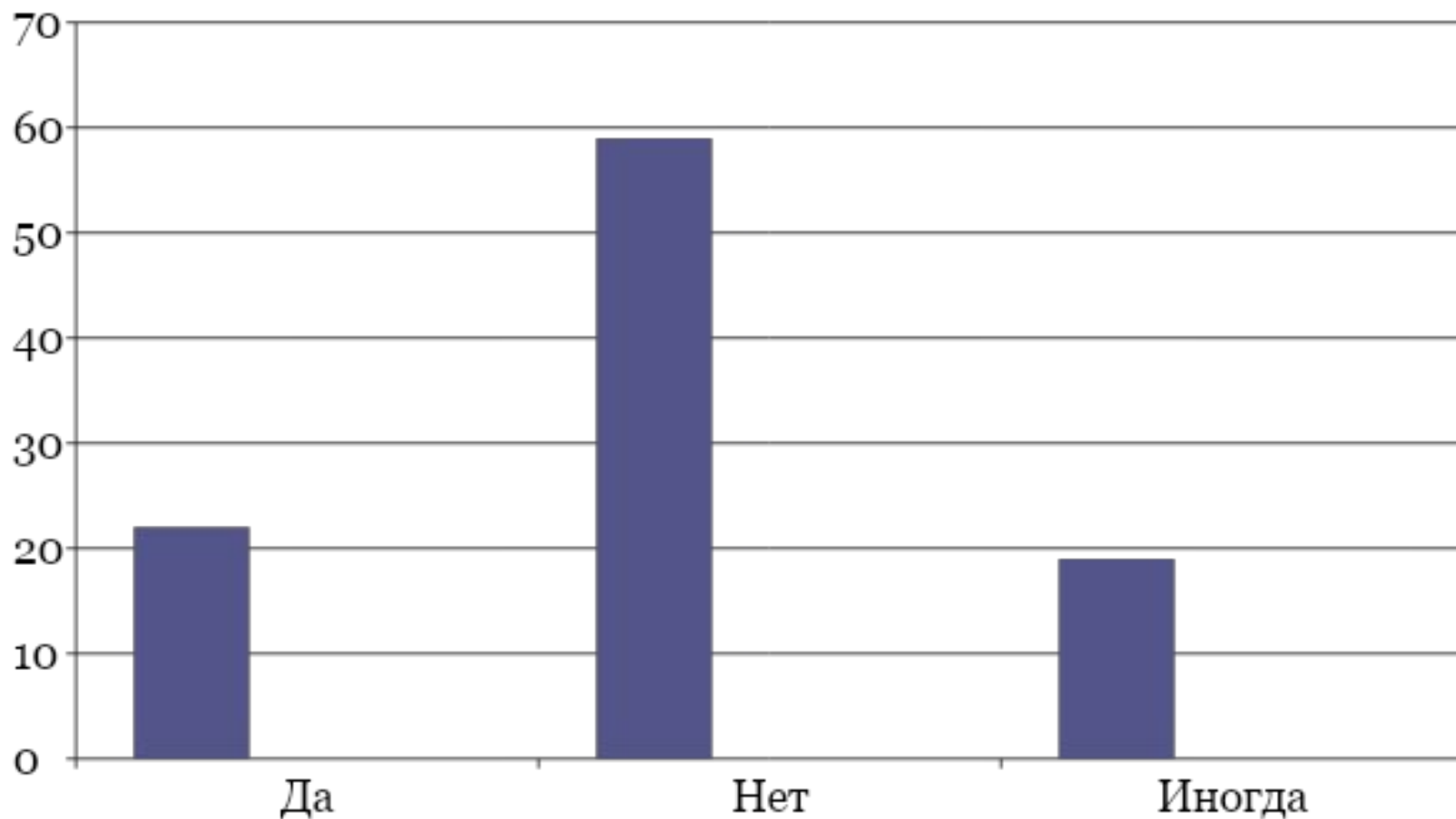


- **2. Мама часто покупает творог?**

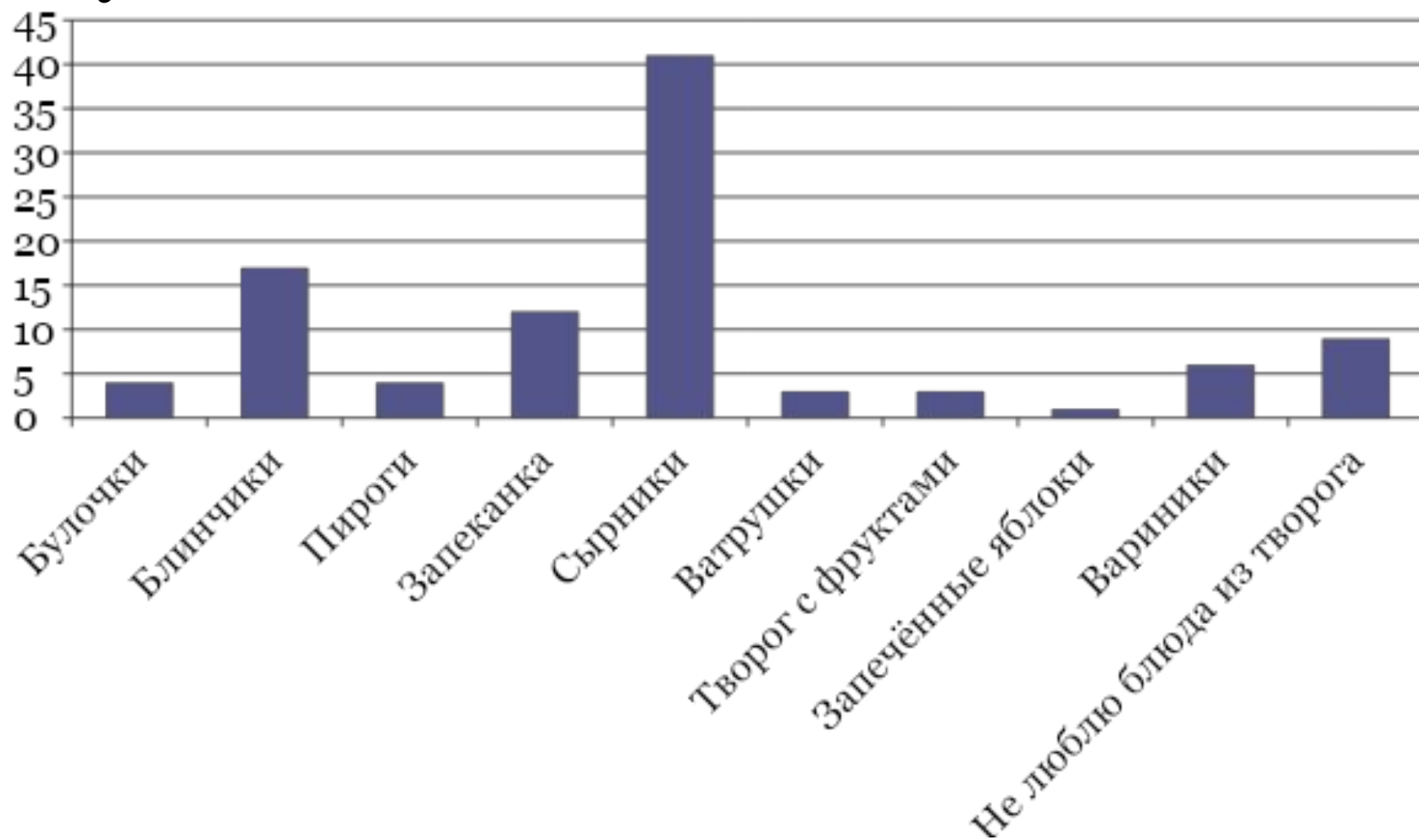




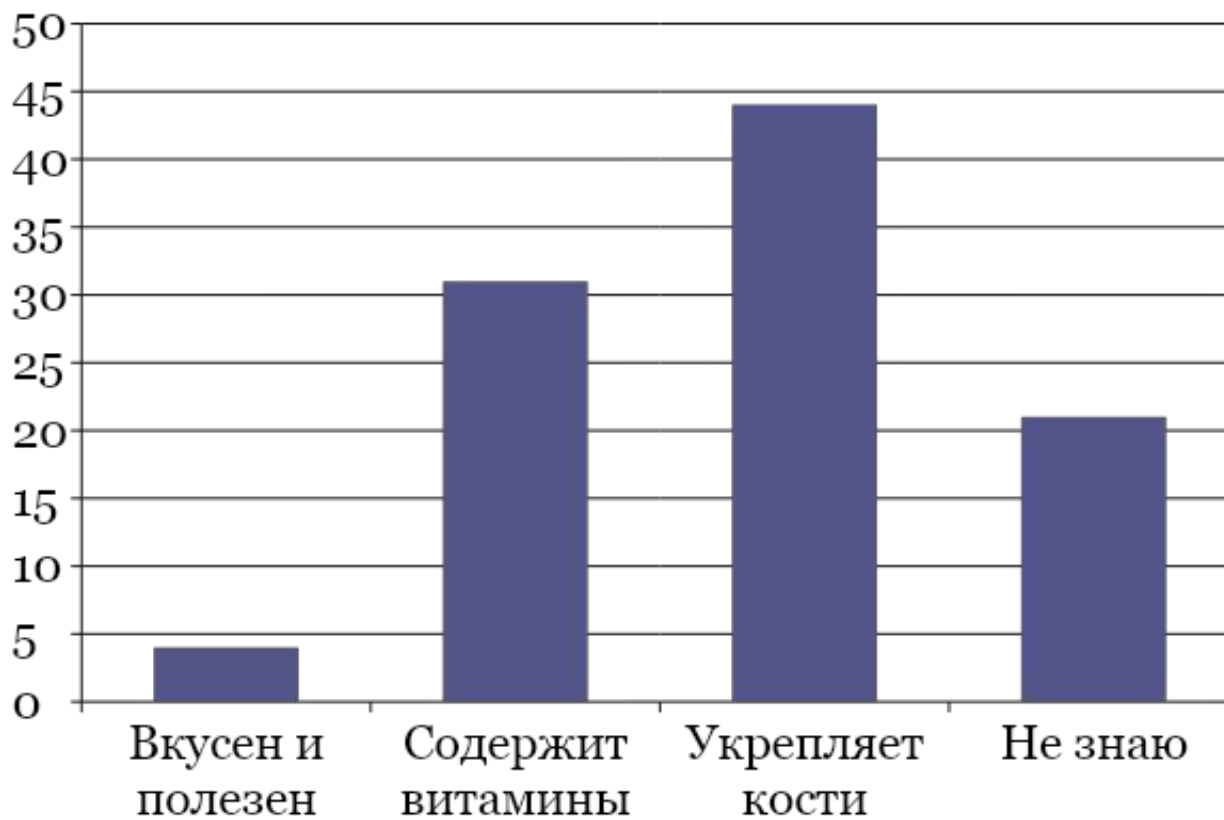
- **3. Готовите ли вы творог в домашних условиях?**



- **4. Какие блюда из творога ты любишь кушать?**



- **5. Ты знаешь, чем полезен творог?**



**Вывод:** в результате проведённой анкеты, мне удалось выяснить, что учащиеся начальной школы любят употреблять творог, но к сожалению родители покупают его редко, а в домашних условиях практически не готовят. Ребята предпочитают разнообразные блюда из творога, но больше всего любят сырники и блинчики с творогом. Большинство учащихся знают о пользе творога, а именно 54 чел., что составляет 79% опрошенных.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТВОРОГА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ:



Для приготовления творога в домашних условиях мы взяли деревенское цельное молоко, фабричное пастеризованное и топленое молоко.



Для того, чтобы получить вкусный домашний продукт, молоко нужно слегка сквасить, добавив несколько ложек кефира, сметаны или, не дожидаясь сквашивания, добавить в молоко половинку лимона.



После сквашивания емкость выставили на очень малый огонь и подогреваем до температуры 40 - 50 градусов. При нагреве происходит отслоение сыворотки.





Сгусток слегка перемешиваем и оставляем в покое на 15-20 минут.



Сняли кастрюлю с плиты и охладили. Далее на дно сита положили марлю и выложили свернувшееся молоко.



Мешок подвешиваем над сливом и оставляем стекать.

Когда сыворотка перестанет капать — творог ГОТОВ.



Мы получили хороший рассыпчатый творог.



# Результаты опытов по приготовлению творога в домашних условиях



**Деревенское  
цельное  
молоко**



**Фабричное  
пастеризованное  
молоко**



**Фабричное  
топленое  
молоко**

## Сравнительная таблица

<b>Материал</b> <b>Параметры</b>	<b>Домашнее цельное молоко</b>	<b>Пастеризованное молоко</b>	<b>Топленое молоко</b>
<b>Цвет</b>	<b>белый с кремовым оттенком</b>	<b>белый</b>	<b>желтый</b>
<b>Запах</b>	<b>приятный густой ароматный</b>	<b>без запаха</b>	<b>с запахом топленого молока</b>
<b>Вкус</b>	<b>пресно- сладковатый</b>	<b>Кислый</b>	<b>кисло - молочный</b>
<b>Зернистость</b>	<b>рассыпчатый</b>	<b>маслянистый</b>	<b>жидкий</b>
<b>Жирность</b>	<b>11,0 %</b>	<b>7,0 %</b>	<b>9,0 %</b>

# Применение в

# кулинарии



Блюда из творога готовят отварными, запечёнными, жареными, отпускают с маслом, сахаром или сладким соусом и может служить, как начинка.

- **Сырники**
- **Ватрушки**
- **Вареники**
- **Пасха**
- **Творожная запеканка**
- **Творожная масса**
- **Блинчики с творогом**
- **Творожный крем**
- **Творожный салат**

## **Выводы:**

**История возникновения творога уходит в древние века, этот продукт упоминается даже в летописях. Рецепт приготовления творога в домашних условиях традиционен и не имеет в изученных источниках важных технологических различий. Творог, приготовленный из деревенского молока более высокого качества, приятного вкуса, ароматного запаха, меньшей кислотности, чем творог из пастеризованного фабричного молока. При приобретении деревенского молока и изготовлении из него творога мы экономим не только деньги, но и получаем необходимо важные для нашего роста витамины.**

**Наша гипотеза подтвердилась, творог полученный из деревенского цельного молока более качественный и целебный, чем творог из пастеризованного молока.**



Употребляйте творог  
и будьте здоровы!!!

