

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.

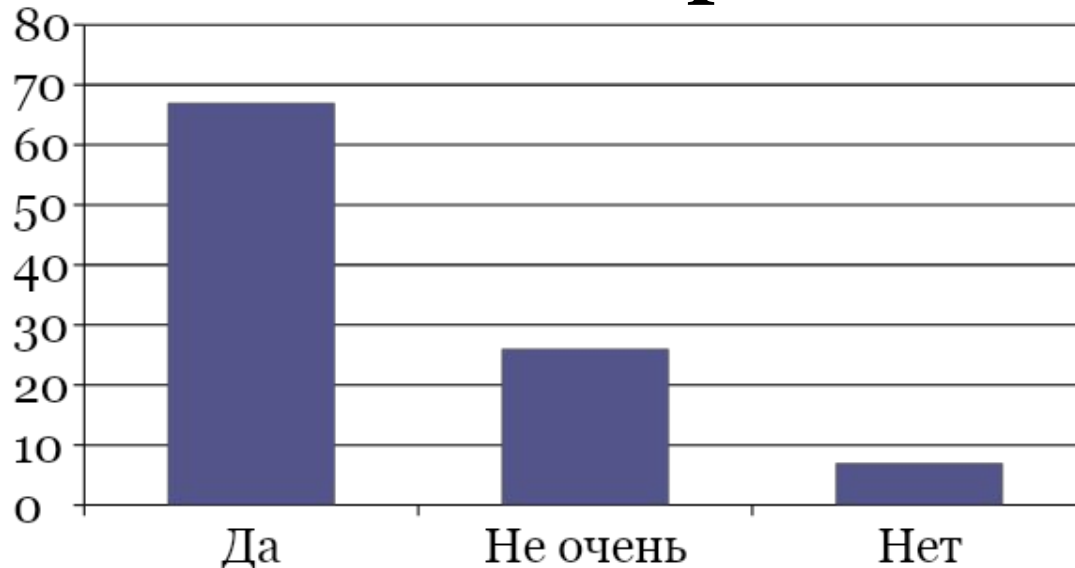
Творог употребляли в пищу соленым и несоленым, иногда смешивали с молоком, вином или медом.

Анкетирование

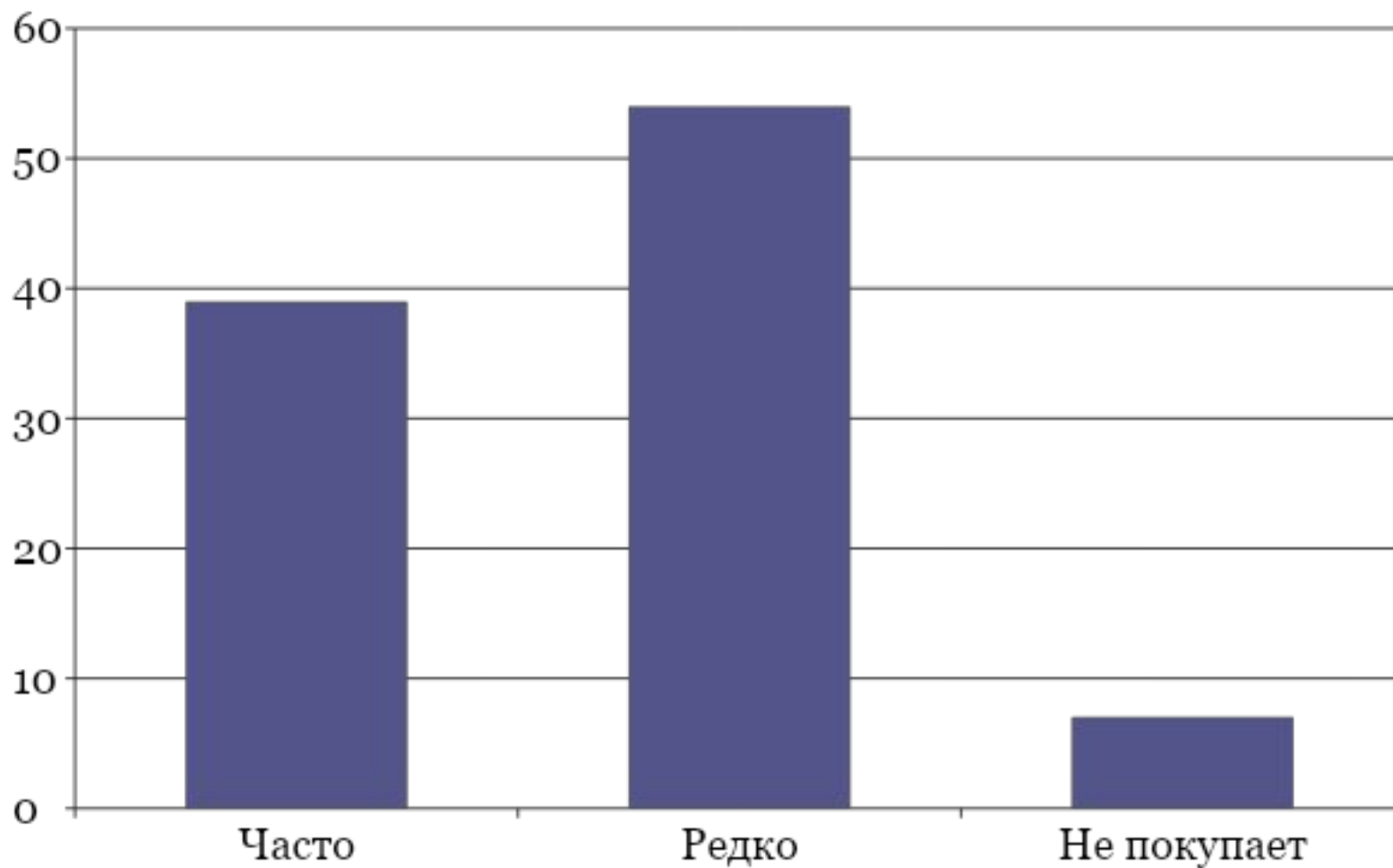
Анкета «Любишь ли ты творог?».

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

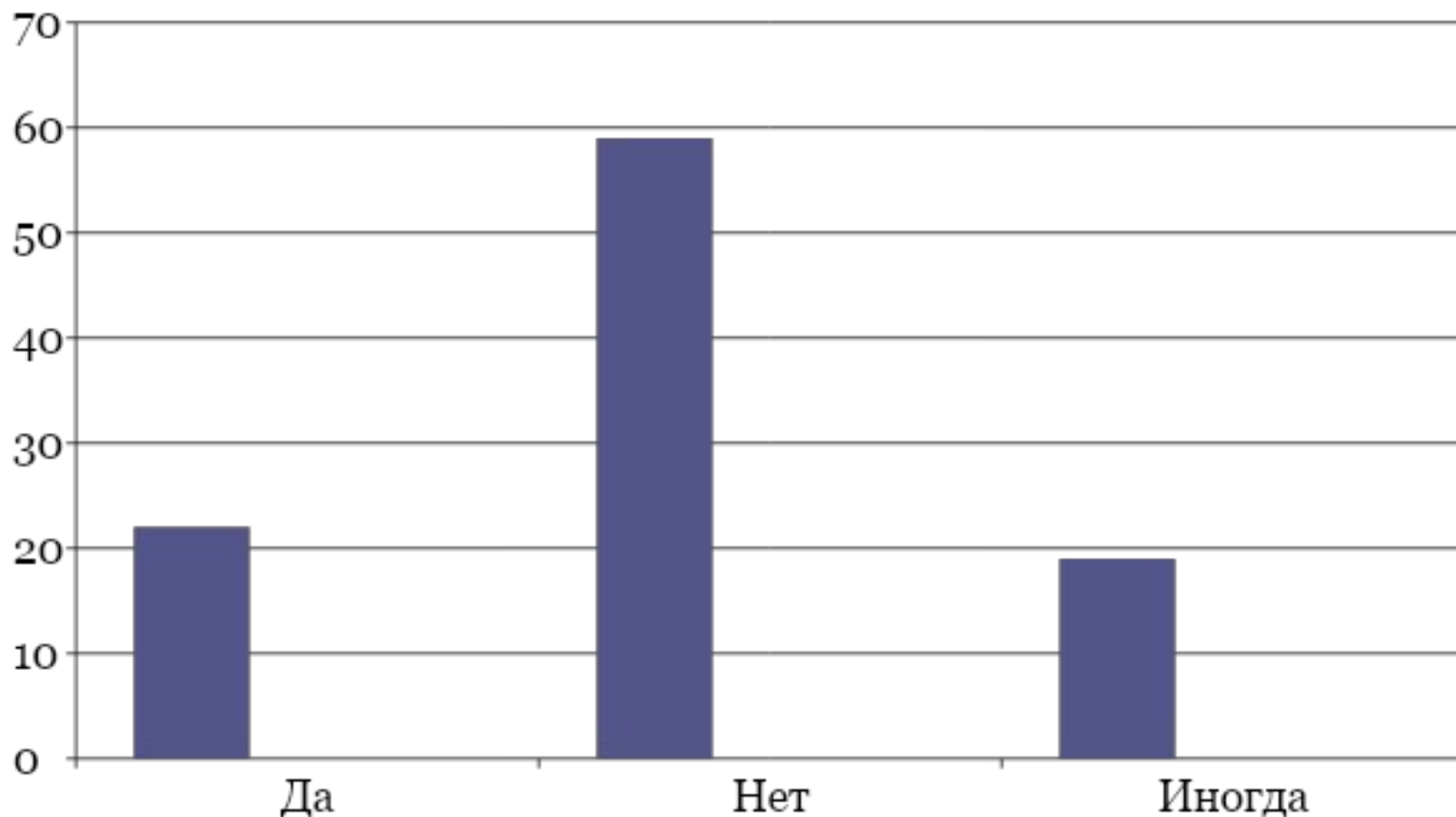
- **1. Ты любишь творог?**



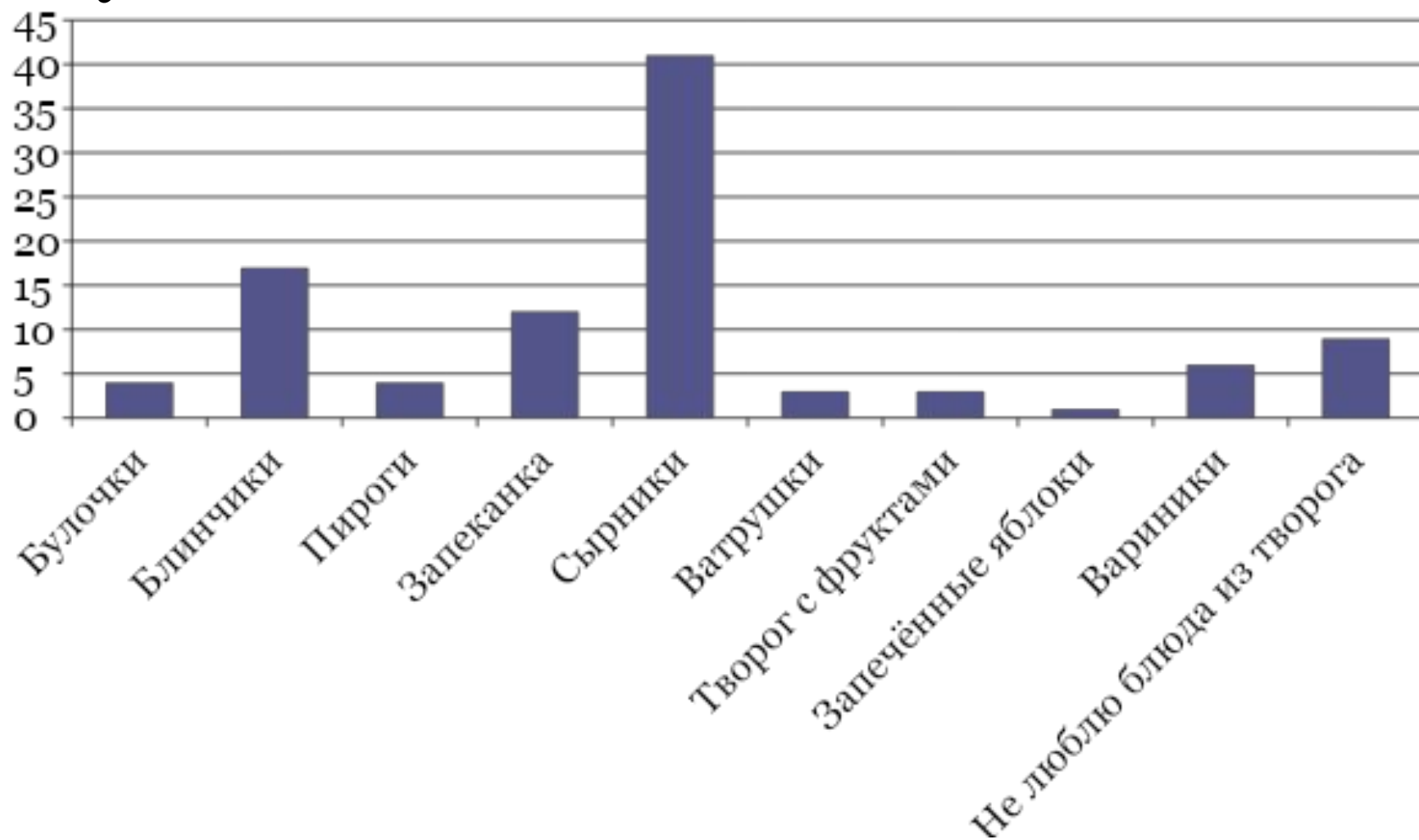
- **2. Мама часто покупает творог?**



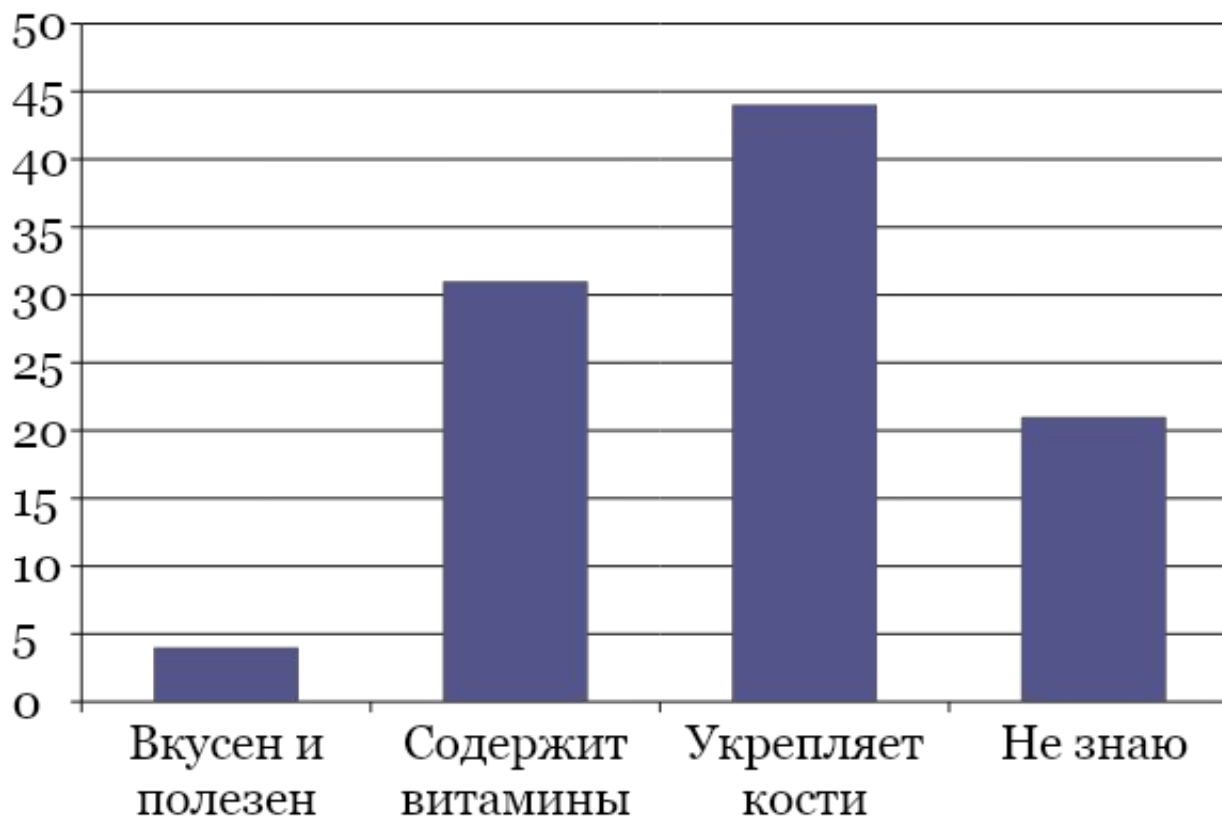
- **3. Готовите ли вы творог в домашних условиях?**



- **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

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

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!!!

