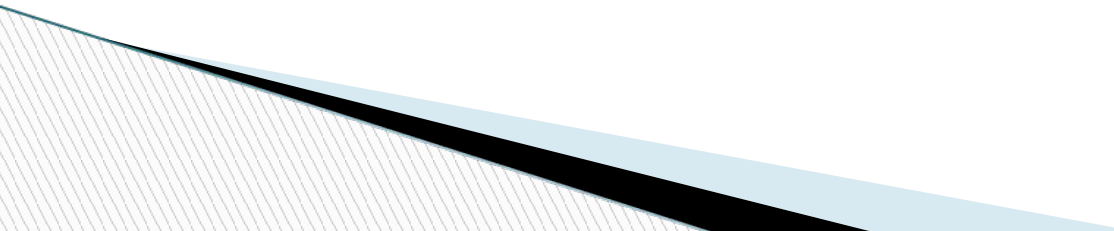


МАМИНЫ И ПОМОЩНИКИ: ИЗГОТОВЛЕНИЕ ТВОРОГА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

**КОНДРАШОВ
САВЕЛИЙ и АРИНА**

**РУКОВОДИТЕЛЬ: КОНДРАШОВА
НАТАЛЬЯ ГЕОРГИЕВНА**

Цель: познакомиться с изготовлением творога в домашних условиях.

- Задачи:
 - Научиться приготавливать блюда из молочных продуктов;
 - Учиться работе с дополнительной информацией;
 - Проверить возможность изготовления творога из разных видов молока.
- 

Различные народы готовят свои национальные кисломолочные продукты

НАРОДНОСТИ	НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА	КАКОЕ МОЛОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ
Русские	Простокваша, варенец, сметана	Коровье
Украинцы	Ряженка	Коровье
Казахи, киргизы, узбеки	Курт, чал	Коровье, овечье, козье
Кавказские горцы	Айран, йогурт	Коровье
Грузины	Мацони	Коровье, буйволиное, овечье, козье
Армяне	Мацун	Коровье, буйволиное, овечье, козье
Азербайджанцы	Катык	Коровье, буйволиное, овечье, козье
Осетины	Кефир	Коровье
Алтайцы, буряты	Кефир	Коровье, кобылье
Башкиры, калмыки	Кумыс, шубат	Кобылье, коровье, верблюжье

В питании применяются разные молочные продукты: сливки, сметана, сливочное масло, кефир, простокваша, ряженка, варенец, сыры, творожные изделия и др.



Процесс изготовления творога

