



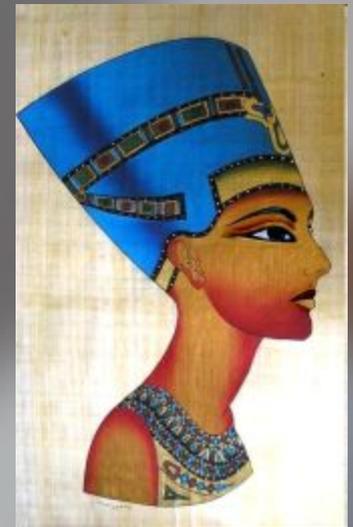
## «Молоко коровье, кушай на здоровье!»

В молоке есть витамины,  
Оно полезно и любимо.  
Настроенье повышает,  
И здоровье укрепляет!  
Дарит бороду, усы,  
Исполняет все мечты!  
Вот как выпьешь молоко,  
Жить станет весело, легко!



# Из истории использования и переработки молока.

- Скисшее молоко, сливки перетапливали в русской печи – получали топлёное масло; скисшее молоко откидывали на ткань и получали сыр; в горшок с молоком сверху клали кусочек хлеба и томили в печке и т.п.
- Для лечения различных болезней и в народной косметике.





## Актуальна ли данная тема?

- Средства массовой информации навязывают нам продукты сомнительного происхождения, содержащие консерванты (йогурты, творожки, сливочные спреды и т.п.). А это очень вредно для организма!





# Продукты, которые получают при такой переработке молока, я представила в схеме:

Молоко  
(сепарируют)

Сливки  
(загустевают)

Обрат  
(заквашивают)

Сметана  
(пахтают)

Творог  
(прессуют)

Сыворотка

Пахта

Масло  
сливочное

Сыр

Масло  
топлёное

# Приготовление сливочного и топлёного масла



- При взбивании охлаждённой сметаны выделится пахта и появятся зёрна масла.
- Топлёное масло получается при перетапливании сливочного.



# Этапы приготовления творога



- В подогретый обрат вливаю закваску-сыворотку, перемешиваю и ставлю в тёплое место , пока молоко не закиснет.
- Откидываю творог в дуршлаг на марлю, затем марлю с творогом завязываю и кладу груз.
- Через 1-2 часа творог готов, а через 4 и более получим сыр.



## Сыворотка, пахта, вытопки.

- Из них получается очень хорошая выпечка (хлеб, блины и пряники);
- Используют ее и для приготовления супов, тушения мяса, вместо и в смеси с молоком;
- Из сыворотки готовят всевозможные напитки с добавлением сахара, чая, кофе, какао, сливок и др.





# Изготовление продуктов из цельного молока.

- Кипячёное молоко сразу же наливаем в термос и оставляем на сутки – получаем топлёное молоко.
- Ряженку получим, если заквасить сметаной топлёное молоко.



бы приг...  
ре моло... ем



## Заключение.

Получается, что питаться натуральными продуктами не так уж и сложно. И все мы можем себе позволить масло и сыр домашнего изготовления?! Ведь не так уж много сил и времени на это тратится!

А получаются молочные продукты

**НАТУРАЛЬНЫЕ!!!**





# Продукт исследовательской деятельности.

- А заключительным этапом моей практической работы стало создание брошюры рецептов под названием «Бабушкины рецепты».

Кушайте  
на  
здоровье!

## Бабушкины рецепты

