A photograph showing a tall glass of white milk on a wooden surface. To the left of the glass are two blocks of yellow cheese. In the foreground, there are three white eggs. The background is a light-colored, textured surface.

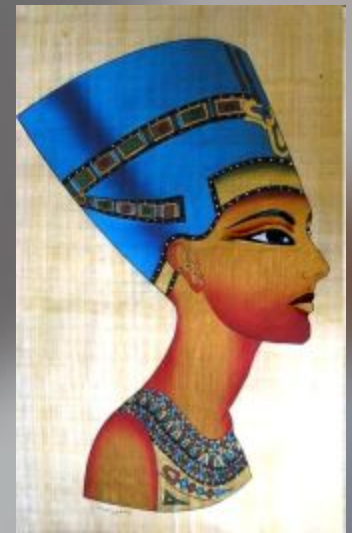
«Молоко коровье, кушай на здоровье!»

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 топленое 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.

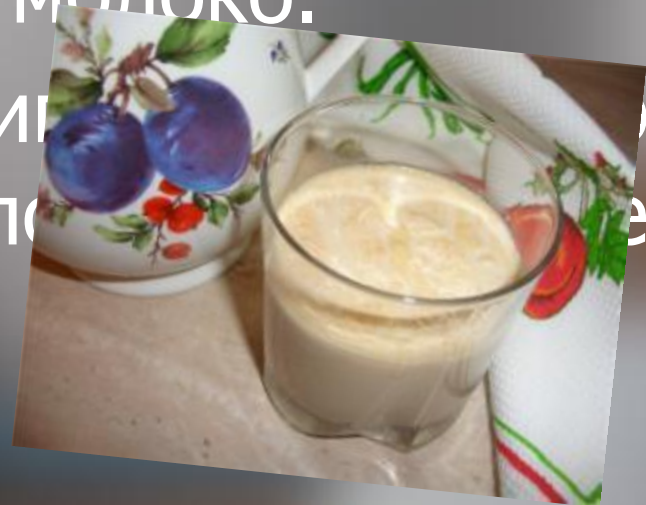
- Из них получается очень хорошая выпечка (хлеб, блины и пряники);
- Используют ее и для приготовления супов, тушения мяса, вместо и в смеси с молоком;
- Из сыворотки готовят всевозможные напитки с добавлением сахара, чая, кофе, какао, сливок и др.





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 получают 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

