

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ,

МБОУ СОШ №2 г.

Тихорецка

учитель технологии

Громова Елена

Юрьевна



**МОЛОКО БЛАГОДАря СВОИМ  
ЦЕННЫМ ПИТАТЕЛЬНЫМ  
СВОЙСТВАМ С ДРЕВНЕЙШИХ  
ВРЕМЕН ИГРАЕТ ВАЖНУЮ РОЛЬ В  
ПИТАНИИ ЛЮДЕЙ.**



КИПЯТ, БЕЛКИ,  
МОЛОЧНЫЙ САХАР,  
МИНЕРАЛЬНЫЕ СОЛИ,  
МАКРО- И МИКРОЭЛЕ  
МЕНТЫ, ВИТАМИНЫ. ИЗ  
УГЛЕВОДОВ В МОЛОКЕ  
ПРЕОБЛАДАЕТ  
МОЛОЧНЫЙ САХАР,  
КОТОРОГО НЕТ НИ В  
КАКИХ ДРУГИХ  
ПРОДУКТАХ, ОН  
ЯВЛЯЕТСЯ  
СУЩЕСТВЕННЫМ ИС  
ТОЧНИКОМ ЭНЕРГИИ ДЛЯ  
ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА.  
И, НАКОНЕЦ, В НЕМ  
СОДЕРЖАТСЯ  
ЖИРОРАСТВОРИМЫЕ  
ВИТАМИНЫ А, Р-КАРОТИН,  
Д И РАСТВОРИМЫЕ В

## 1 СТАКАН МОЛОКА - ЭТО: (200 мл, в % от дневной потребности)



В состав молока входят белки - 3,6%, жиры - 4%, молочный сахар - 5%, минеральные вещества - 0,7%, витамины А, В, С, D, вода - 87%.

1 ЛИТР МОЛОКА  
ДАЕТ  
ОРГАНИЗМУ 600  
КАЛ., ЧТО  
СОСТАВЛЯЕТ  
ОКОЛО 20%  
СУТОЧНОЙ  
НОРМЫ  
КАЛОРИЙ ДЛЯ  
ВЗРОСЛОГО



# КОРОВЬЕ МОЛОКО - ПРОДУКТ СЕКРЕЦИИ МОЛОЧНОЙ ЖЕЛЕЗЫ КОРОВЫ

ОНО ПРЕДСТАВЛЯЕТ  
СОБОЙ ЖИДКОСТЬ  
БЕЛОГО ЦВЕТА С  
ЖЕЛТОВАТЫМ  
ОТТЕНКОМ И  
ПРИЯТНЫМ  
СПЕЦИФИЧЕСКИМ  
СЛЕГКА  
СЛАДКОВАТЫМ  
ВКУСОМ



# АССОРТИМЕНТ МОЛОКА

---

ПОМНИТЬ, ЧТО  
НЕКОТОРЫЕ  
ВИТАМИНЫ  
РАЗРУШАЮТСЯ  
ПОД ДЕЙСТВИЕМ  
ВОЗДУХА И  
СОЛНЕЧНОГО  
СВЕТА. ПОЭТОМУ  
НЕЛЬЗЯ ХРАНИТЬ  
МОЛОКО И МО  
ЛОЧНЫЕ  
ПРОДУКТЫ В  
ОТКРЫТОЙ  
ПОСУДЕ И ПРИ  
ПРЯМОМ СВЕТЕ





МОЛОКО - САМО ПО СЕБЕ ПРЕКРАСНЫЙ ПРОДУКТ ПИТАНИЯ - СЛУЖИТ СЫРЬЕМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОЖЕСТВА РАЗЛИЧНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ ПРИНЯТО УСЛОВНО ПОДРАЗДЕЛЯТЬ НА СЛЕДУЮЩИЕ ГРУППЫ: ЦЕЛЬНО- И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, МАСЛО, СЫРЫ, МОРОЖЕНОЕ, МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ, СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И Т. Д.

**СЕГОДНЯ НА УРОКЕ ВЫ ПОЗНАКОМИТЕСЬ С АССОРТИМЕНТОМ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМЫ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ. ЭТИ ПРОДУКТЫ СПРАВЕДЛИВО НАЗЫВАЮТ ПРОДУКТАМИ ЗДОРОВЬЯ. ЧЕЛОВЕК ДОЛЖЕН УПОТРЕБЛЯТЬ ИХ В ПИЩУ С РАННЕГО ДЕТСКОГО ВОЗРАСТА НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕЙ ЖИЗНИ, ЧТОБЫ БЫТЬ ЗДОРОВЫМ И РА**



# КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ - ЭТО ПРОДУКТЫ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫЕ СКВАШИВАНИЕМ МОЛОКА ИЛИ СЛИВОК ЧИСТЫМИ КУЛЬТУРАМИ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ИЛИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕЙ ИЛИ УКСУСНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ. НЕКОТОРЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПОЛУЧАЮТ В РЕЗУЛЬТАТЕ ТОЛЬКО МОЛОЧНОКИСЛОГО БРОЖЕНИЯ; ПРИ ЭТОМ ОБРАЗУЕТСЯ ДОСТАТОЧНО ПЛОТНЫЙ, ОДНОРОДНЫЙ СГУСТОК С ВЫРАЖЕННЫМ КИСЛОМОЛОЧНЫМ ВКУСОМ. ДРУГИЕ ЖЕ ПРОДУКТЫ ПОЛУЧАЮТ В РЕЗУЛЬТАТЕ СМЕШЕННОГО БРОЖЕНИЯ - МОЛОЧНОКИСЛОГО И СПИРТОВОГО.



**К 1 ГРУППЕ ОТНОСЯТСЯ ПРОДУКТЫ,  
КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ В  
РЕЗУЛЬТАТЕ МОЛОЧНОКИСЛОГО  
БРОЖЕНИЯ, Т. Е. БРОЖЕНИЯ,  
ВЫЗВАННОГО ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ  
МОЛОЧНОКИСЛЫХ**

**ЕГО ИСПОЛЬЗУЮТ  
ПРИ  
ПРОИЗВОДСТВЕ  
ПРОСТОКВАШИ,  
СМЕТАНЫ,  
ТВОРОГА, СЫРА.**



КО II ГРУППЕ ОТНОСЯТ ПРОДУКТЫ,  
КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ПРИ СМЕШАННОМ  
БРОЖЕНИИ (МОЛОЧНОКИСЛОМ И  
СПИРТОВОМ).



□ Таким образом изготавливают  
*кефир, кумыс* и другие продукты.

**КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ИМЕЮТ  
БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА,  
БЛАГОДАРЯ ДИЕТИЧЕСКИМ И ЛЕЧЕБНЫМ  
СВОЙСТВАМ, ПРИЯТНОМУ ВКУСУ И ЛЕГКОЙ  
УСВОЯЕМОСТИ**

# РАССМОТРИМ АССОРТИМЕНТ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ



# ПРОСТОКВАША

---

- МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ВЫПУСКАЕТ НЕСКОЛЬКО ВИДОВ ПРОСТОКВАШИ. НАИБОЛЬШЕЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ ПОЛУЧИЛИ ОБЫКНОВЕННАЯ И БИОПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА И ВАРЕНЕЦ. ВСЕ ВИДЫ ПРОСТОКВАШИ ОТЛИЧАЮТСЯ ХОРОШИМ ВКУСОМ, ЛЕГКО УСВАИВАЮТСЯ, СПОСОБСТВУЮТ ПИЩЕВАРЕНИЮ, ОСВОБОЖДЕНИЮ КИШЕЧНИКА ОТ ВРЕДНЫХ БАКТЕРИЙ.

# **РЯЖЕНКА И ВАРЕНЕЦ**

- **ГОТОВЯТСЯ ТАК ЖЕ, КАК И ПРОСТОКВАША, НО ИЗ ТОПЛЕННОГО МОДОКА. РЯЖЕНКА ИМЕЕТ ПОВЫШЕННУЮ ЖИРНОСТЬ (4-6 %) ПО СРАВНЕНИЮ С ВАРЕНЦОМ. ПРОСТОКВАШУ, ВАРЕНЕЦ, РЯЖЕНКУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ. ДЛЯ ЭТОГО В ОХЛАЖДЕННОЕ КИПЯЧЕНОЕ ЦЕЛЬНОЕ ИЛИ ТОПЛЕННОЕ МОЛОКО КЛАДУТ СМЕТАНУ. ЗАКВАШЕННОЕ МОЛОКО СТАВЯТ В ТЕПЛОЕ МЕСТО, ЧЕРЕЗ СУТКИ ПРОСТОКВАША БУДЕТ ГОТОВА.**
- **ХРАНИТЬ ПРОСТОКВАШУ НАДО ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ 8 °С НЕ БОЛЕЕ 36 ЧАСОВ.**

# ТВОРОГ

---

- ТВОРОГ ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ САМЫХ ДРЕВНИХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ. ЦЕННОСТЬ ТВОРОГА ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПОЛНЫМ НАБОРОМ НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ, СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА, МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ, В ТОМ ЧИСЛЕ МНОГИХ МИКРОЭЛЕМЕНТОВ, МОЛОЧНОГО САХАРА.
- ТВОРОГ - ПРОДУКТ СКОРОПОРТЯЩИЙСЯ, ПОЭТОМУ ХРАНИТЬ ЕГО НЕОБХОДИМО В ХОЛОДИЛЬНИКЕ, ПРИЧЕМ СРОК ХРАНЕНИЯ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ 2-3 СУТОК.

# СМЕТАНА.

---

- СМЕТАНА - ЭТО РУССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ. ОНА ШИРОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КУЛИНАРИИ В КАЧЕСТВЕ ЗАПРАВОК, СОУСОВ. ДОБАВЛЕНИЕ СМЕТАНЫ В ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ СУПЫ ЗНАЧИТЕЛЬНО УЛУЧШАЕТ ВКУС ЭТИХ БЛЮД. ХРАНИТЬ СМЕТАНУ ЛУЧШЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 0-1 °С, СРОК ХРАНЕНИЯ - 24 ЧАСА.

# КЕФИР

---

- ИЗ ВСЕХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ, ВЫПУСКАЕМЫХ В НАШЕЙ СТРАНЕ, НАИБОЛЬШЕЙ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ ПОЛЬЗУЕТСЯ КЕФИР. ВЫРАБАТЫВАЮТ КЕФИР ОСОБЫМ СПОСОБОМ, ЗАКВАШИВАЯ МОЛОКО ЗАКВАСКОЙ, ПРИГОТОВЛЕННОЙ НА КЕФИРНЫХ ГРИБКАХ.
- ХРАНИТЬ КЕФИР НЕОБХОДИМО ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 8 °С НЕ БОЛЕ 36 ЧАСОВ.

# КУМЫС

---

- ▣ В ОТЛИЧИЕ ОТ ДРУГИХ ВИДОВ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ВЫРАБАТЫВАЮТ ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА. КУМЫС ИМЕЕТ СВОЕОБРАЗНЫЙ ВКУС, ПЕНИСТУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ С ХЛОПЬЯМИ БЕЛКА.



# ЙОГУРТ

---

- ШИРОКОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ У НАС В СТРАНЕ ПОЛУЧИЛ В ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ *ЙОГУРТ*. ЧАЩЕ ВСЕГО ВЫРАБАТЫВАЮТ ЙОГУРТ СЛАДКИЙ И ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ.
- В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ЙОГУРТ ПРИГОТОВЛЯЮТ, ДОБАВИВ В КИПЯЧЕНОЕ ИЛИ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МОЛОКО ЙОГУРТ И ПОСТАВИВ ДЛЯ ЗАКВАШИВАНИЯ В ТЕПЛОЕ МЕСТО.

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ПРИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТАХ

## □ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ ГАЗОВЫМИ ПЛИТАМИ

- ПЕРЕД ПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТОЙ ХОРОШО ПРОВЕТРИТЕ ПОМЕЩЕНИЕ, ВКЛЮЧИТЕ ВЕНТИЛЯЦИЮ. УБЕДИТЕСЬ, ЧТО КРАНЫ ГОРЕЛОК И ДУХОВОГО ШКАФА ЗАКРЫТЫ, ОТКРОЙТЕ КРАН НА ГАЗОПРОВОДЕ (ЧЕРТА НА ГОЛОВКЕ КРАНА ДОЛЖНА БЫТЬ НАПРАВЛЕНА ВДОЛЬ ОСИ ТРУБЫ). СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ПЛАМЯ ГОРЕЛКИ БЫЛО РАВНОМЕРНЫМ, СИНЕГО ЦВЕТА. ЕСЛИ ОНО ЖЕЛТОГО ЦВЕТА И ОТРЫВАЕТСЯ ОТ ГОРЕЛКИ, ОТРЕГУЛИРУЙТЕ ГОРЕЛКУ.
- ПЕРЕД ЗАЖИГАНИЕМ ГОРЕЛКИ
- ДУХОВОГО ШКАФА ПЛИТЫ ПРОВЕТРИТЕ ЕГО,
- ОТКРЫВ НА 2—3 МИН.
- 



# ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТКОЙ

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ПРОВЕРЬТЕ ИСПРАВНОСТЬ ШНУРА ПИТАНИЯ. УСТАНАВЛИВАЙТЕ ПЛИТКУ НА ОГНЕУПОРНУЮ ПОДСТАВКУ (КИРПИЧ, АСБЕСТ И Т. П.). НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПЛИТКОЙ С ОТКРЫТОЙ СПИРАЛЬЮ. ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ПЛИТКИ ШТЕПСЕЛЬНУЮ ВИЛКУ ВВОДИТЕ В ГНЕЗДА ШТЕПСЕЛЬНОЙ РОЗЕТКИ ДО ОТКАЗА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВИЛКИ ДЕРГАНИЕМ ЗА ШНУР.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ЭЛЕКТРОПЛИТКУ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ТОЛЬКО ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОСУДЬЮ.



# ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ РЕЖУЩИМИ ИНСТРУМЕНТАМИ

СОБЛЮДАЙТЕ МАКСИМАЛЬНУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ. КАРТОФЕЛЬ ЧИСТИТЕ ЖЕЛОБКОВЫМ НОЖОМ, РЫБУ — СКРЕБКОМ, МЯСО ПРОТАЛКИВАЙТЕ В МЯСОРУБКУ ДЕРЕВЯННЫМ ПЕСТИКОМ. ПЕРЕДАВАЙТЕ НОЖИ И ВИЛКИ ТОЛЬКО РУЧКОЙ ВПЕРЕД.

ХЛЕБ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, ОВОЩИ И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ НАРЕЗАЙТЕ НА РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСКАХ, СОБЛЮДАЯ ПРАВИЛЬНЫЕ ПРИЕМЫ РЕЗАНИЯ.

ПАЛЬЦЫ ЛЕВОЙ РУКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ СОГНУТЫ И НАХОДИТЬСЯ НА НЕКОТОРОМ РАССТОЯНИИ ОТ ЛЕЗВИЯ НОЖА.

СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С РУЧНЫМИ ТЕРКАМИ. ПЛОТНО УДЕРЖИВАЙТЕ ОБРАБАТЫВАЕМЫЕ ПРОДУКТЫ (ФРУКТЫ, ОВОЩИ И Т. Д.), НЕ ОБРАБАТЫВАЙТЕ СЛИШКОМ МАЛЕНЬКИЕ ЧАСТИ.



# ПРИ РАБОТЕ С ГОРЯЧИМИ ЖИДКОСТЯМИ (ВОДА, ЖИР И ДР.)

СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ ПРИ КИПЕНИИ СОДЕРЖИМОЕ  
ПОСУДЫ НЕ ВЫЛИВАЛОСЬ ЧЕРЕЗ КРАЙ. ПРИ  
СИЛЬНОМ КИПЕНИИ СОКРАЩАЙТЕ ОГОНЬ ИЛИ  
ВЫКЛЮЧАЙТЕ ПЛИТУ.

КРЫШКИ ГОРЯЧЕЙ ПОСУДЫ БЕРИТЕ ПРИХВАТКОЙ И  
ОТКРЫВАЙТЕ ОТ СЕБЯ.

СКОВОРОДКУ СТАВЬТЕ И СНИМАЙТЕ  
СКОВОРОДНИКОМ С ДЕРЕВЯННОЙ РУЧКОЙ.





**ОСНОВОЙ ПИТАНИЯ  
КУБАНСКИХ КАЗАКОВ  
БЫЛИ ПРОДУКТЫ  
ЗЕМЛЕДЕЛИЯ,**

**ЖИВОТНОВОДСТВА,  
РЫБОЛОВСТВА, ОВОЩЕВОДСТВА И  
САДОВОДСТВА. СРЕДИ СПОСОБОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УПОТРЕБЛЕНИЯ  
ПИЦЦИ ДОМИНИРОВАЛИ ТРАДИЦИИ  
РУССКИХ, СИЛЬНЫМ БЫЛО ВЛИЯНИЕ  
УКРАИНСКОЙ И АДЫГЕЙСКОЙ КУХНИ.**

ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГИХ БЛЮД БЫЛО КИСЛОЕ МОЛОКО. СУШЕНЫЙ СЫР (КРУТ) БЫЛ РАСПРОСТРАНЕН У МНОГИХ ВОЙСК. КУБАНСКИЕ КАЗАКИ ДЕЛАЛИ СЫР СОГЛАСНО ТРАДИЦИЯМ АДЫГЕЙСКОЙ КУЛИНАРИИ



ВО МНОГИЕ БЛЮДА ДОБАВЛЯЛСЯ  
КАЙМАК — ТОПЛЕННЫЕ В РУССКОЙ ПЕЧИ  
СЛИВКИ. РЕМЧУК, САРСУ — БЛЮДА ИЗ  
КИСЛОГО МОЛОКА, ЗАИМСТВОВАННЫЕ  
У КОЧЕВЫХ НАРОДОВ, БЫТОВАЛИ У  
УРАЛЬСКИХ, АСТРАХАНСКИХ, ДОНСКИХ  
КАЗАКОВ. ИЗ МОЛОКА ДЕЛАЛИ ТАКЖЕ  
ВАРЕНЕЦ, РЯЖЕНКУ, СМЕТАНУ, ТВОРОГ.



# ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА ПЕКЛИ ЛЕПЕШКИ (ПРЕСНУШКИ), БУРСАКИ, КОЛОБКИ, КНЫШИ, МАКАНЦЫ, ОРЕШКИ, РОЗАНЦЫ (ХВОРОСТ)



**ХАЧАПУРИК (КУБАНСКИЕ  
СЫРНИКИ)  
КАЗАЧЬЯ ВЕРСИЯ ХАЧАПУРИ,  
КОТОРАЯ ДЕЛАЕТСЯ С ПЕСОЧНЫМ  
ТЕСТОМ И КОТОРУЮ ПРИНЯТО ЕСТЬ В  
ХОЛОДНОМ ВИДЕ.**



# ОБОРУДОВАНИЕ: МИСКА, ПРОТВЕНЬ, РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА, ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА, СТОЛОВАЯ И ЧАЙНАЯ ПОСУДА



# ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗАДАЧА: ПРИГОТОВИТЬ КУБАНСКИЕ СЫРНИКИ

- ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ, ЧТОБЫ

ПРИГОТОВИТЬ СЫРНИКИ? (РЕЦЕПТ)

- ГДЕ ЕГО МОЖНО УЗНАТЬ? (В КНИГЕ, ОТ УЧИТЕЛЯ, ОТ МАМЫ)



# РЕЦЕПТ

▣ 400 ГРАММ МУКИ

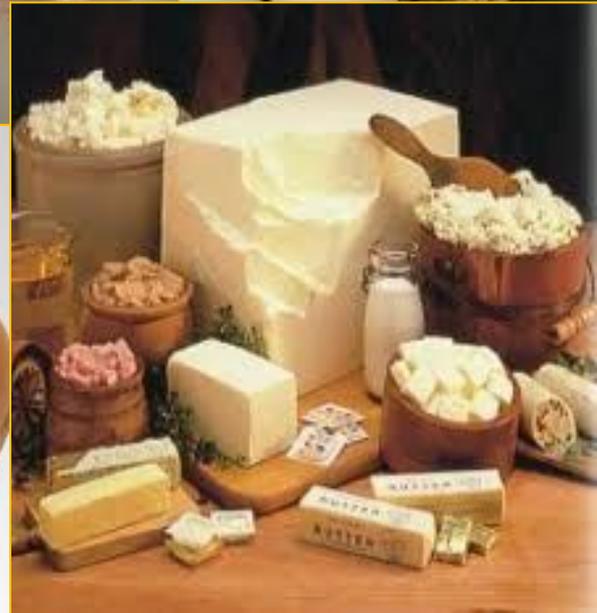
▣ 4 ЯЙЦА

▣ 100 МЛ МОЛОКА

▣ 250 ГРАММ СЛИВОЧНОГО  
▣ МАСЛА

▣ ЧЕСНОК  
▣ СЫР

▣ СОЛЬ



# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУБАНСКИХ СЫРНИКОВ:

ДОБАВЛЯЕМ В МУКУ НЕМНОГО СОЛИ,  
ЗАТЕМ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО,  
ПОСЛЕ ЧЕГО ПЕРЕМЕШИВАЕМ ТЕСТО ДО  
ОДНОРОДНОЙ МАССЫ.  
ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЕМ В ТЕСТО  
МОЛОКО И ЕЩЕ РАЗ  
ЕГО ПЕРЕМЕШИВАЕМ.  
ОТПРАВЛЯЕМ ТЕСТО  
В ХОЛОДИЛЬНИК  
НА ПОЛЧАСА.



**В ЭТО ВРЕМЯ ДЕЛАЕМ НАЧИНКУ.  
СЫР ПРОПУСКАЕМ ЧЕРЕЗ ТЕРКУ И  
СМЕШИВАЕМ ЕГО С ЯЙЦАМИ. ТЕСТО  
ДОСТАЕМ И РАСКАТЫВАЕМ,  
ПЕРЕНОСИМ ЕГО НА ПРОТИВЕНЬ,  
СВЕРХУ ВЫКЛАДЫВАЕМ СЛОЙ  
НАЧИНКИ И ОТПРАВЛЯЕМ  
ЗАПЕКАТЬСЯ ПИРОГ В ДУХОВКУ НА  
30 МИНУТ П**



Уложить аккуратно на  
блюдо



Приятного аппетита!

# ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ИСТОЧНИКИ В ИНТЕРНЕТЕ:

- <http://festival.1september.ru/articles/612982/>
- <http://starsosch.narod.ru/Tehnogi.html>
- <http://ed3.ru/vlogenie/09/13.php>
- <http://lifeguide.ru/chem-polezno-moloko-vzroslym-i-detyam>
- <http://www.natprod.ru/articles/milk.php>
- <http://www.polard.poltava.ua/index.php/8/85-85.html>
- <http://nsportal.ru/shkola/biologiya/library/prezentatsiya-k-rabote-moloko-i-molochnye-produkty>

