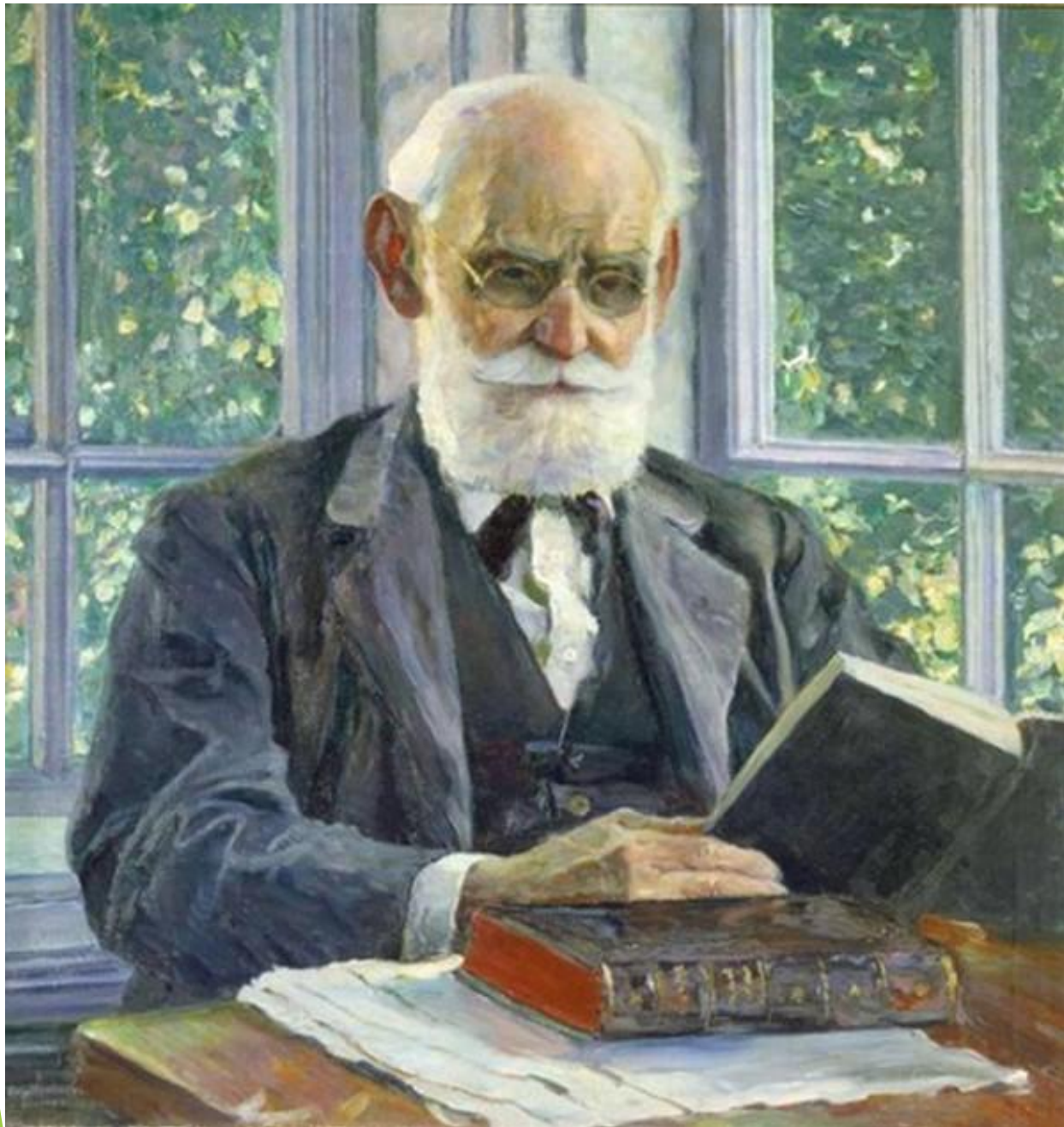


Исследовательский проект

***Уникальные продукты питания,  
созданные самой природой-МОЛОКОМ!***

Выполнила ученица 4"А" класса  
МБОУ НОШ с.Стерлибашево  
Бакирова Алия  
Руководитель проекта  
Кусяпкулова Айгуль Мидхатовна





**Иван  
Петрович  
Павлов**

**Объект исследования:** молоко и его свойства для получения различных молочных и кисломолочных продуктов в домашних условиях.

**Гипотеза:** возможно, из молока можно получить кисломолочные продукты в домашних условиях?

**Цель исследования:** ознакомление с питательной ценностью молока и молочных продуктов и технологией их приготовления.





**Сепаратор-это машина, предназначенная для разделения цельного молока на сливки и обезжиренное молоко.**



**Наше молоко разделилось на обезжиренное молоко и сливки.**

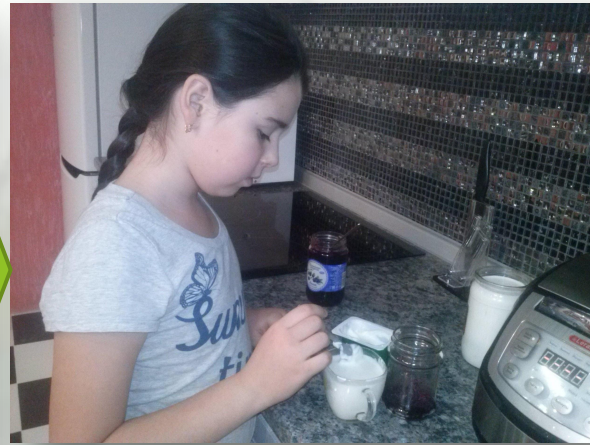
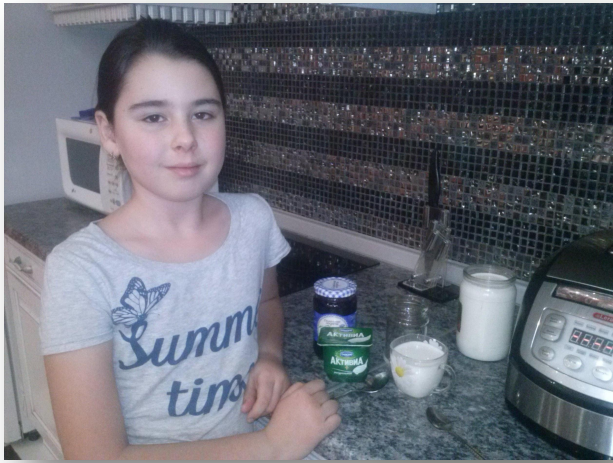
**Простокваша**- самый простой продукт. Она образуется сама, без всякой искусственной помощи простым скисанием сырого молока в тёплой комнате. Поэтому в народе её называют **окваша**.



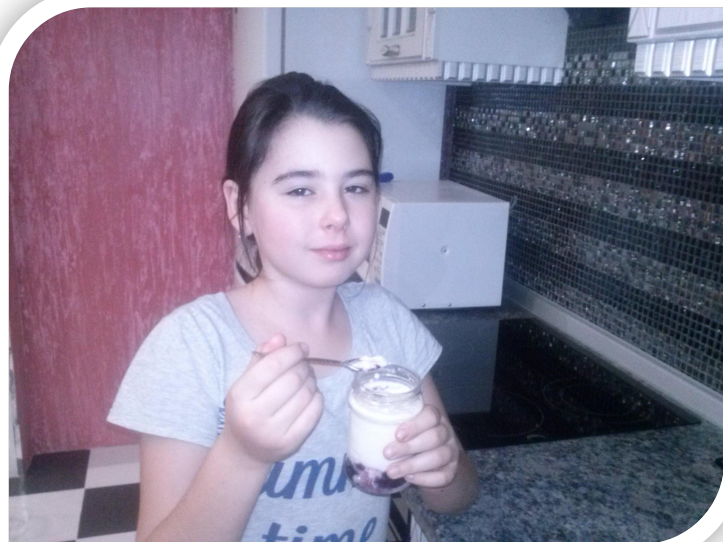
Однако **простокваша** требует двух суток для своего полного формирования, иначе она будет жидкой.

**Творог-  
это сгустки кислого  
молока  
(простокваши).**





**Йогурт сохраняет все полезные свойства молока, а значит он, как и молоко, богат кальцием и другими активными веществами.**



- ▶ Приготовление йогурта в мультиварке - это самый бережный способ. Он сохраняет все целебные микроорганизмы. Так как в нем предусмотрен режим медленного подогрева молочной





**Топленое молоко- это молоко, которое томят («топят») более 10 часов не доводя до кипения. (Объем молока уменьшится в два раза.)**





**Если добавить в  
топленое молоко  
закваску, например,  
сметану, примерно через  
часов пять можно  
получить вкуснейший  
напиток украинской  
кухни- *ряженку*.**



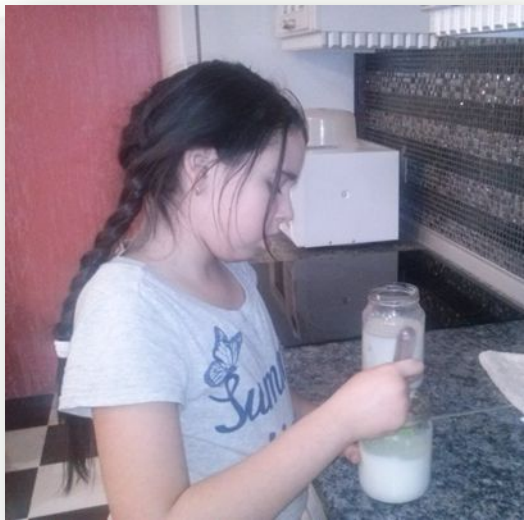
## ***Красный творог.***

***Таким образом раньше творог подготавливали для длительного хранения.***

***Творог после высушивания делается маленькими твёрдыми хрустящими крупинками красноватого цвета с сильным сливочным ароматом и лёгким сладковатым привкусом.***



**Процесс приготовления  
очень долгий и трудоемкий.**



**Для приготовления  
красного творога нам  
понадобится *катык*  
(квашеное молоко).**

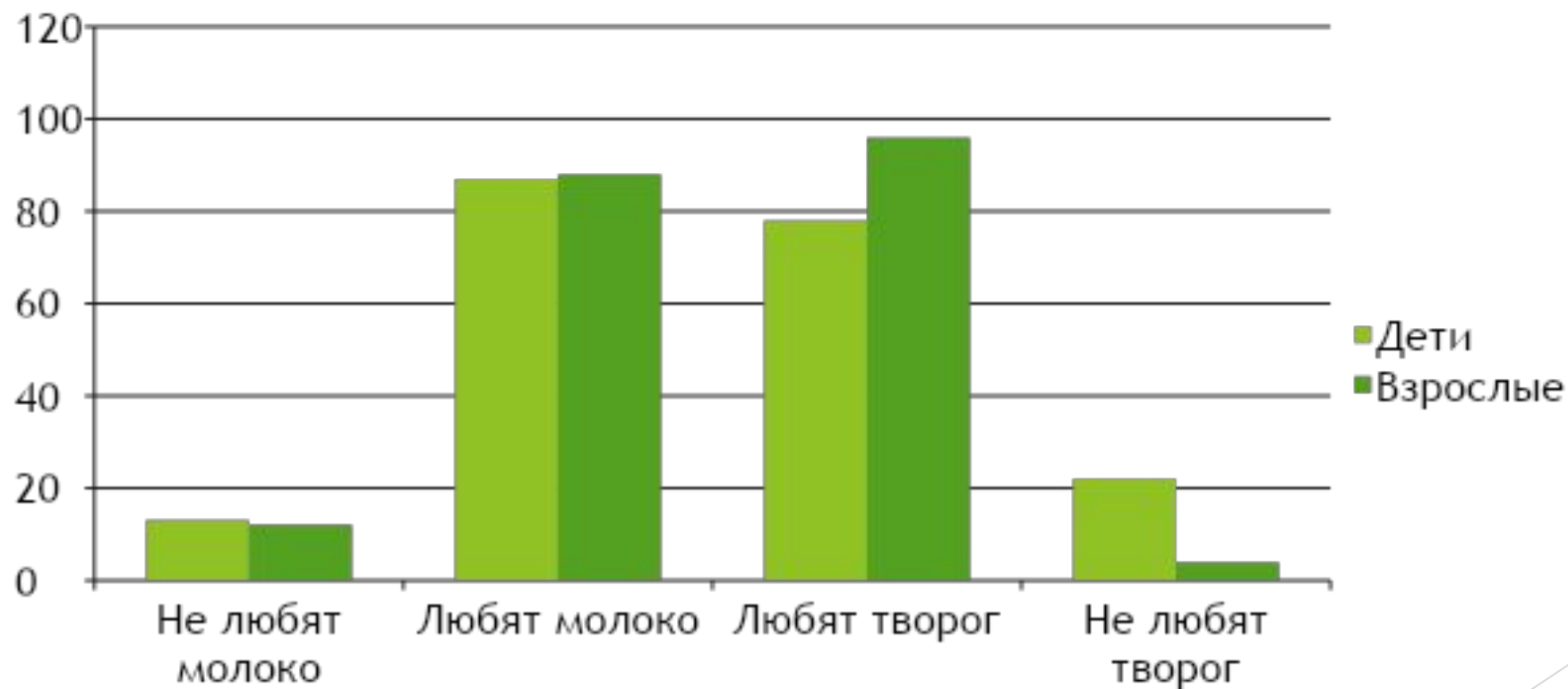




**Берем 1 литр молока и 1 литр катыка. Ставим на огонь. Добавляем сахар и кипятим постоянно помешивая. Потом добавляем сливочное масло и сушим на огне до готовности, постоянно помешивая.**



# Сравнительная диаграмма



# Сравнительная диаграмма

Пробовали ли вы домашний творог?



# Подведение итогов

1. Молоко можно разделить на фракции. С помощью сепаратора разделила молоко на сливки и обезжиренное молоко.
2. Молоко имеет свойство сквашиваться, из него можно получить совершенно другой напиток – простоквашу, катык, йогурт, ряженку.
3. На примере приготовления красного творога я поняла, как люди до появления холодильников заготавливали творог для длительного хранения, сохраняя в нем все полезные свойства.
4. В процессе совместной познавательно – исследовательской деятельности моей семьи были расширены знания о молоке, молочных продуктах и их пользе.
5. Многие молочные и кисломолочные продукты, которые продаются в магазине можно сделать самим дома.

# Спасибо за внимание!

