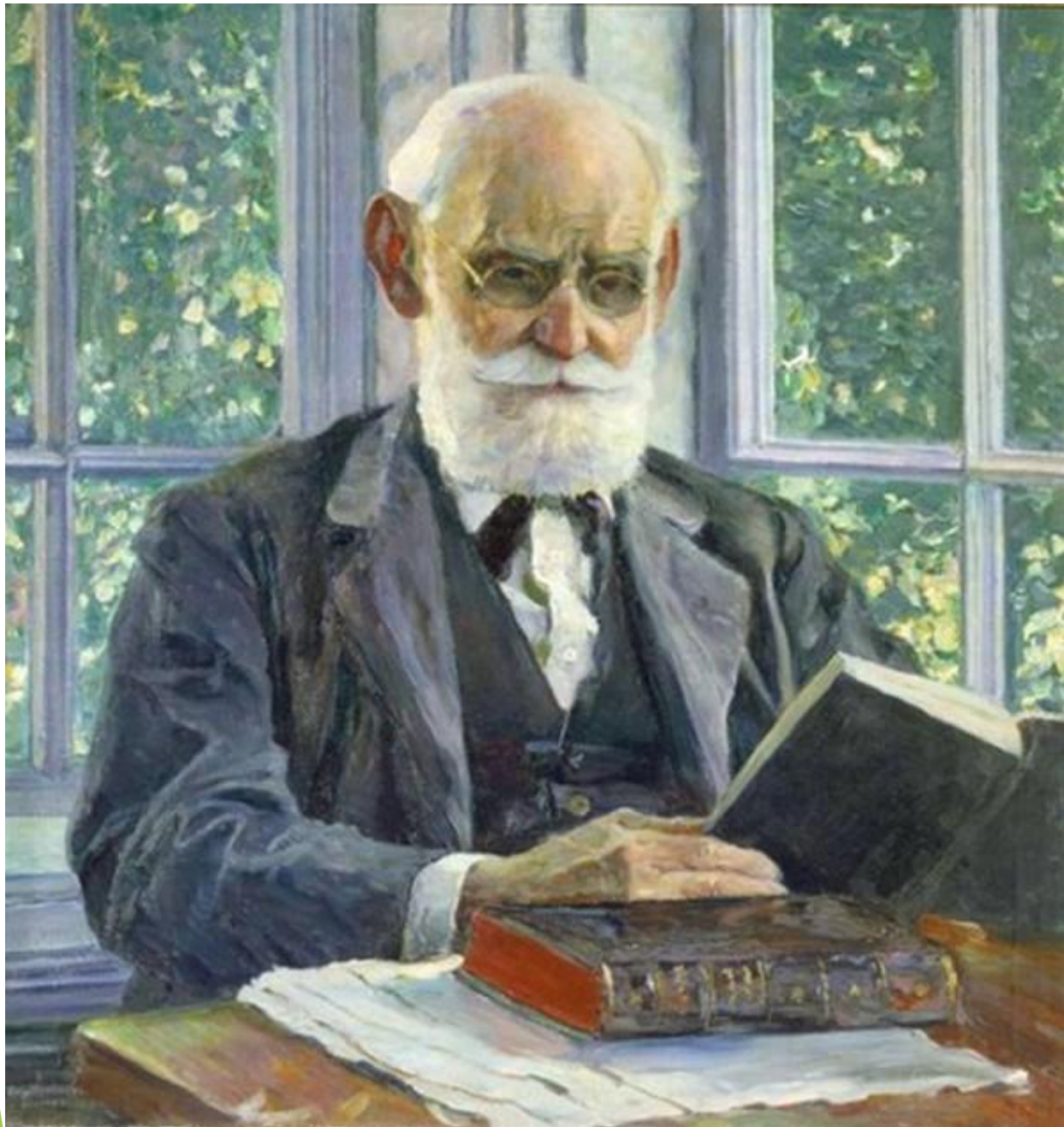


Исследовательский проект

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

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





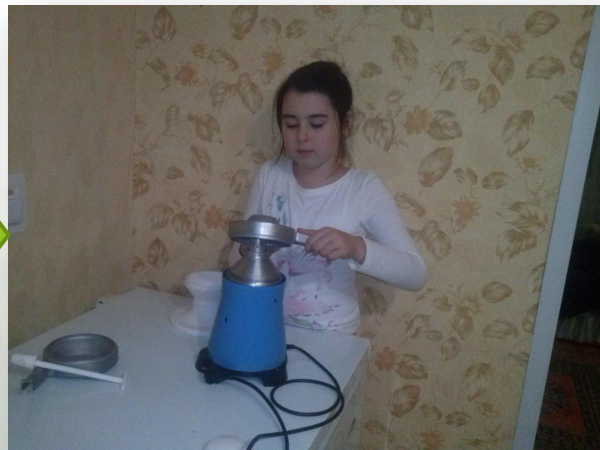
**Иван
Петрович
Павлов**

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.**

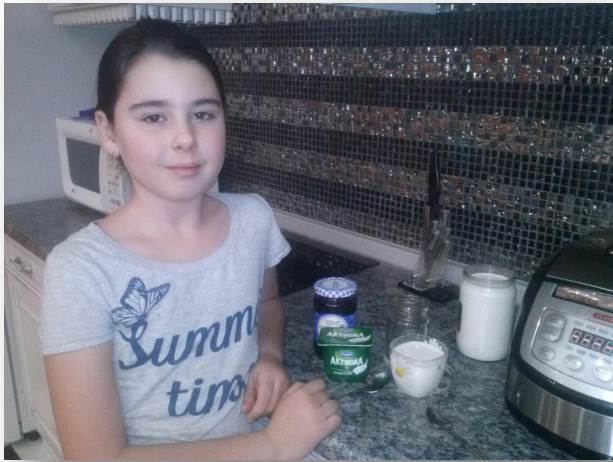
Простокваша- самый простой продукт. Она образуется сама, без всякой искусственной помощи простым скисанием сырого молока в тёплой комнате. Поэтому в народе её называют **окваша**.



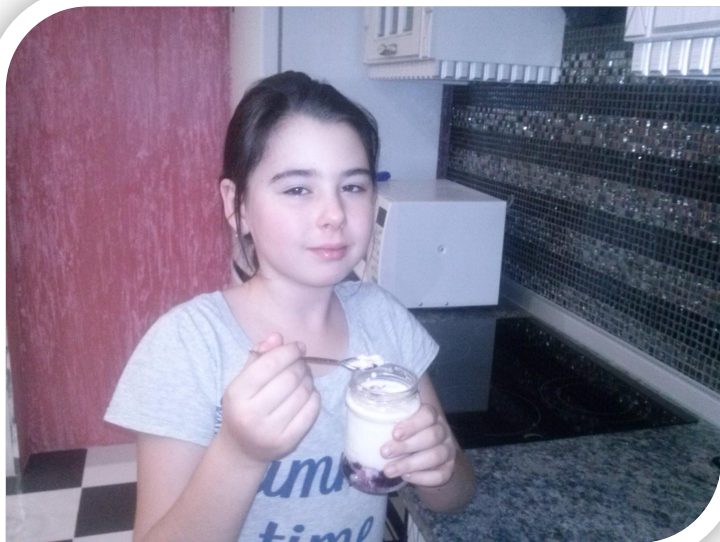
Однако **простокваша** требует двух суток для своего полного формирования, иначе она будет жидкой.

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

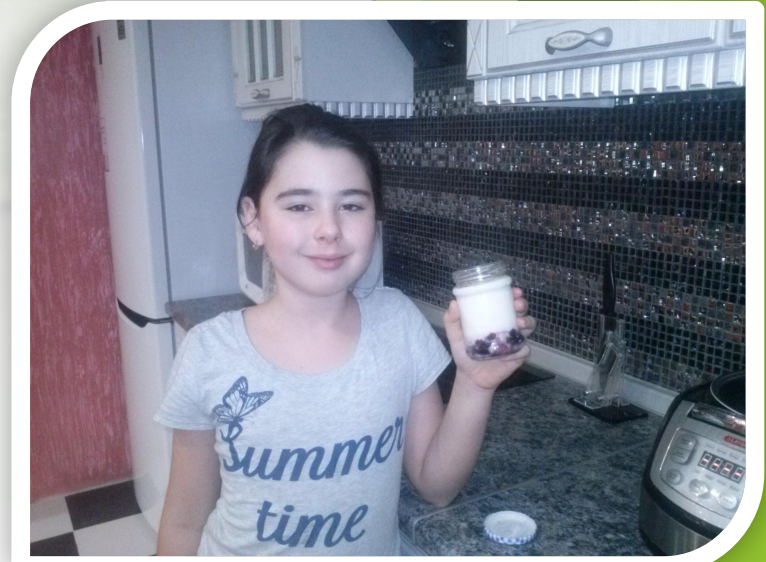




Йогурт сохраняет все полезные свойства молока, а значит он, как и молоко, богат кальцием и другими активными веществами.



- ▶ 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*.**



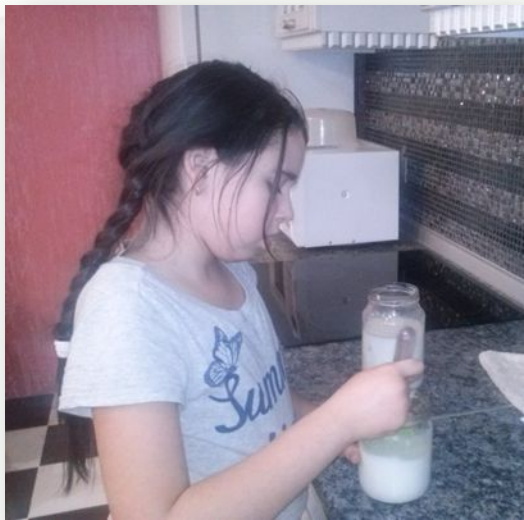
Красный творог.

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).**

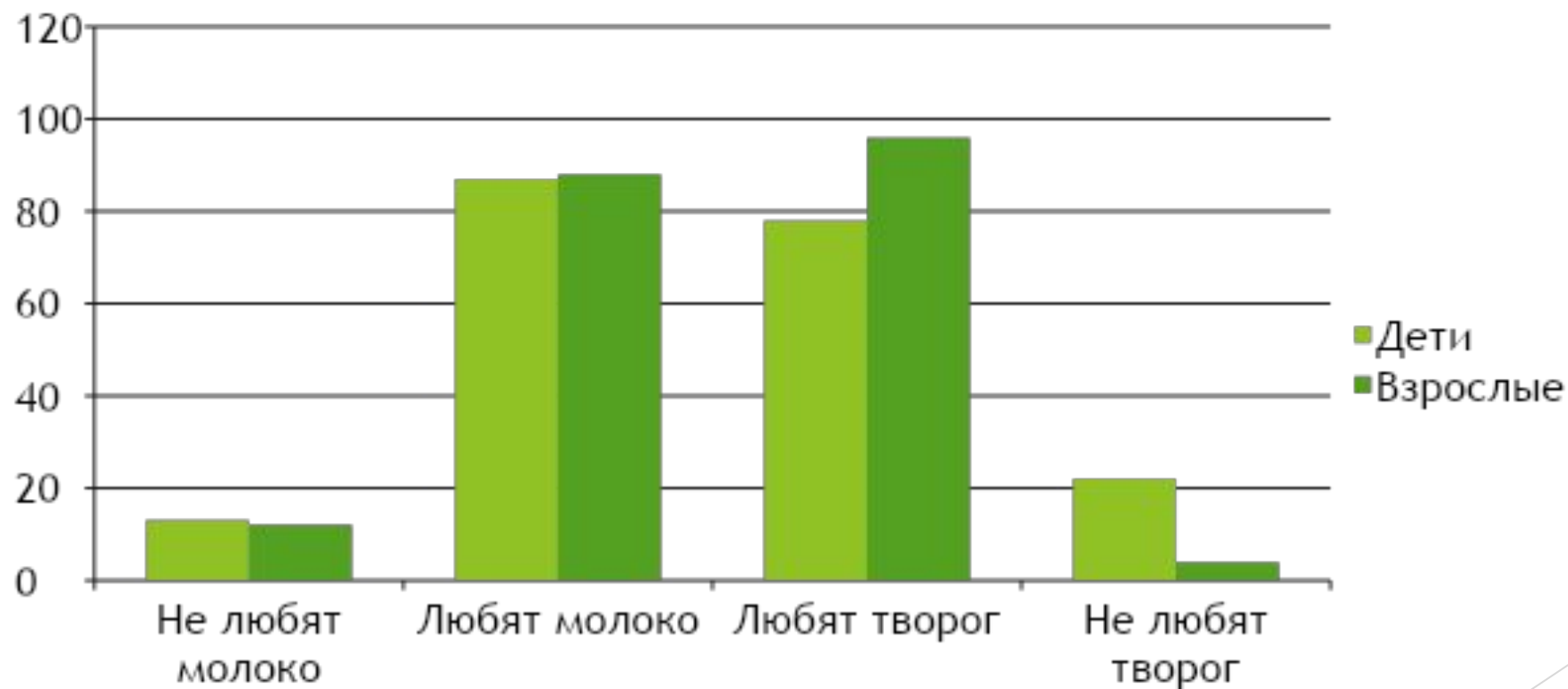




Берем 1 литр молока и 1 литр катыка. Ставим на огонь. Добавляем сахар и кипятим постоянно помешивая. Потом добавляем сливочное масло и сушим на огне до готовности, постоянно помешивая.



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!

