

# Молочные реки - творожные берега...



**ПРОЕКТ УЧАЩИХСЯ  
4 КЛАССА МБОУ  
«СТАРОКРИВЕЦКАЯ СОШ»**

**2017**

## Как родилась идея проекта...



Мне часто мама говорит, что нужно пить молоко, кушать сыр и творог, потому что в этих продуктах содержится кальций, а он полезен для здоровья.

Меня заинтересовало, а что такое кальций, почему он нужен и откуда наш организм его получает .

# Цели и задачи нашего проекта



Цель –получить в домашних условиях продукты, богатые кальцием.

Задачи:

- выяснить какие продукты содержат больше всего кальция
- узнать рецепты изготовления домашних молочных продуктов
- освоить технологию приготовления кисломолочных продуктов
- Прорекламирровать блюда из молочных продуктов.

# Работаем над проектом

- Изучаем литературу о здоровом питании, пользе кальция и продуктах, которые содержат наибольшее количество кальция.



# Работаем над проектом



- Мы провели анкетирование среди своих товарищей и выяснили, что они знают о пользе кальция и молочных продуктов.



# Работаем над проектом



Побеседовали с  
фельдшером  
Криволап Л.И о  
необходимости кальция  
для человека, особенно  
детского организма и  
людей, подвергшихся  
влиянию радиации.

# Работаем над проектом

- Мы «добываем» рецепты



и изучаем технологии  
приготовления  
кисломолочных  
домашних продуктов.

# От коровы до сырника или как приготовить творог



- Сначала находим корову или козу и доим её.



# От коровы до сырника или как приготовить творог

- Затем молоко процеживаем



- и охлаждаем, чтобы лучше отделилась сметана.



# От коровы до сырника или как приготовить творог

- Из холодильника молоко выставляем в тёплое место и ждём, пока скиснет.



# От коровы до сырника или как приготовить творог

- Оттапливаем в духовке на очень маленьком огне до образования сыворотки.
- Обязательно даём остыть банке.



# От коровы до сырника

- «Откидываем» на марлю и подвешиваем.
- Ждём, пока вся лишняя сыворотка стечёт.

**Вот и творог, творожок!**



# От коровы до бутерброда или как приготовить сливочное масло

- Берём собранную сметану и заливаем в блендер.



# От коровы до бутерброда или как приготовить сливочное масло

Взбиваем на  
максимальной  
скорости 5-7 минут.



Сначала масло выглядит  
так:



продолжаем взбивать..

# От коровы до бутерброда или как приготовить сливочное масло

- Затем вот так:



ещё немного...

- А после вот так:



# От коровы до бутерброда или как приготовить сливочное масло

- Откидываем масло на дуршлаг и сливаем пахту.



- Промываем под ледяной водой, хорошенько помешивая ложкой.



# От коровы до бутерброда или как приготовить сливочное масло

Из 1 литра сметаны у нас  
получилось 300  
граммов домашнего  
экологически чистого  
натурального  
сливочного масла.

**Приятного чаепития!**





да



Мы ещё подобрали  
рецепты угощений из  
творога и сметаны, а  
это...

Запеканки, сырники,  
блинчики с творогом,  
торты с творожной  
начинкой, йогурты,  
творожные «ежики»,  
ватрушки, сочники, сыр и  
многое - многое другое.





# Итог проекта



Своими знаниями и умениями мы рады поделиться с друзьями и угостить их необычайно вкусными сырниками из домашнего творога.

А с маслом мы попьём чай дома...

# Итог проекта



**Ангелина**

**Виктория**

# А ещё ...



## **Есть 10 причин пить домашнее молоко и есть молочные продукты:**

- Причина 1: крепкие кости и зубы.
- Причина 2: сильный иммунитет.
- Причина 3: улучшение настроения.
- Причина 4: профилактика заболеваний.
- Причина 5: укрепление сердца и сосудов.
- Причина 6: рост мышц.
- Причина 7: хороший сон.
- Причина 8: красивая кожа.
- Причина 9: доступность и безопасность.
- Причина 10: это вкусно!

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА и  
БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!**