

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!**