

# Как сделать творог в домашних условиях?



Выполнила: ученица 4 В класса ГБОУ СОШ  
№ 3 п.г.т Смышляевка  
Смирнова Дарья  
Руководитель проекта: учитель начальных  
классов  
Передрий Ольга Геннадьевна

*Творог* – это один из самых древних кисломолочных продуктов. Получают его путём сквашивания молока молочнокислыми бактериями и отделения сыворотки. Интересно, что слова «*творог*» и «*сыр*» четко различаются в русском языке сравнительно недавно, а в древнерусском и некоторых других славянских языках слово «сыр» означает как сыр, так и творог. Поэтому довольно долго все, что производилось из творога, называлось «сырным» (например, сырники). Творог (творожное зерно) является начальным продуктом при изготовлении сыра.

Рецепты приготовления  
творога

С термической  
обработкой

Только из  
простокваши

С добавлением  
закваски

# Простые рецепты домашнего творога

## Первый рецепт (термическая обработка)

- чистая марлевая ткань;
- банка под молоко;
- кастрюля для нагревания воды.

### *Рецепт приготовления:*

Необходимо взять прокисшее молоко, перелить его в банку. Далее нужно взять кастрюлю и налить в неё воды. Поместить банку с простоквашей в кастрюлю.

**Следует обратить внимание на уровень воды: он должен быть равным уровню простокваше в банке.**

Температура простокваши должна достигнуть 40 градусов, не больше. После этого необходимо выключить огонь и оставить творог «доходить» около семи минут.

Далее достать банку из кастрюли с водой и оставить творог остывать до комнатной температуры. В процессе такого остывания вся сыворотка в твороге будет постепенно отделяться от него.

Взять чистую марлевую ткань, свернуть её в два раза и переместить в неё творог. Концы марли нужно собрать вместе и повесить этот мешочек над ёмкостью. Вся сыворотка должна стечь и примерно через 12 часов творог будет готов

## Второй рецепт (из простокваши)

- прокисшее молоко;
- марлевая ткань;
- ёмкость для стекания сыворотки.

Чтобы приготовить творог, нужно взять прокисшее молоко и поместить его в свернутую в несколько слоев марлевую ткань. Подвесить все содержимое над ёмкостью. В случае, если через марлю будет просачиваться большое количество сгустков молока, то необходимо завернуть содержимое в еще более плотную ткань. В результате должна стекать прозрачная сыворотка. Оставить все на 12 часов.

### Третий рецепт (с добавлением закваски)

- молоко
- стакан кефира

В эмалированную посуду наливаем 3 литра молока, добавляем 1 стакан кефира. Оставляем при комнатной температуре пока молоко не свернется. Ставим на плиту на 3 часа на минимальную температуру. В результате происходит отделение сыворотки. Процеживаем смесь через марлю. Придавливаем грузом на 1 – 3 часа. Творог готов.

Наше приготовление домашнего творога



**Взяли 250 мл свежего молока**



**Молоко скисало 2 дня в тёплом месте**





Перелили молоко в эмалированную чашку  
и поставили на медленный огонь



Подготовили дуршлаг с марлей,  
поставили всё это на чашку



Перелили простоквашу в дуршлаг



**Подготовили простоквашу к  
отделению сыворотки от творога**



Прошло 6 часов



**Творог отделился от сыворотки**



**Готов домашний творог!**



**Приятного аппетита!**