

# БЕСЦЕННЫЙ ПРОДУКТ ПИТАНИЯ

Проектную работу  
выполнила ученица 1 «В»  
класса  
средней школы №74  
г. Кирова  
Бабкина Есения

Руководитель проекта –  
Комарова Н.Л.

# Цель проекта – приготовление творога в домашних условиях

---

## Задачи:

- ❑ Узнать, что такое творог, его полезные свойства
- ❑ Узнать из каких продуктов питания можно изготовить творог
- ❑ Изучить способы приготовления творога
- ❑ Приготовить творог в домашних условиях



# Предмет исследования – творог

---

## Объекты исследования:

- ❑ Различные источники информации
- ❑ Молоко
- ❑ Творог

## Методы исследования:

- ❖ Анализ литературы по теме
- ❖ Наблюдение
- ❖ Эксперимент



**Гипотеза** – если мы знаем, что в домашних условиях из цельного молока можно приготовить творог, то возможно ли изготовление творога из пастеризованного молока.



**Творог** – густые или твердые частицы молока, кои, свернувшись, створожившись, отделяются от сыворотки. (по словарю Даля)

**Творог** - пищевой продукт из кислого молока, освобожденного от сыворотки (по словарю Ожегова)



# СОСТАВ ТВОРОГА

**БЕЛКИ**

**КАЛЬЦИЙ**

**ВИТАМИНЫ**

(А, В2, В6, В9,  
В12, С, D, Е, Р)

**ФОСФОР**

**ЖЕЛЕЗО**



---

## • ПОЛЬЗА ТВОРОГА

- Легко усваивается в организме.
- Мало углеводов и жиров.
- Много витаминов, минералов, белков.
- Источник кальция.
- Даёт хороший косметологический эффект.

# СПОСОБЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОГА

- Традиционный
- Раздельный

Этапы изготовления:

1. Берём продукт (молоко, кефир)
2. Скваживаем
3. Нагреваем (не доводя до кипения)
4. Отделение сыворотки
5. Охлаждение

Раздельный способ отличается от традиционного тем, что в качестве продукта используется обезжиренное молоко (обрат).





# ТВОРОГ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ИЗ:

- молока
- кефира
- обрата (обезжиренного молока)



# Изготовление творога в домашних условиях

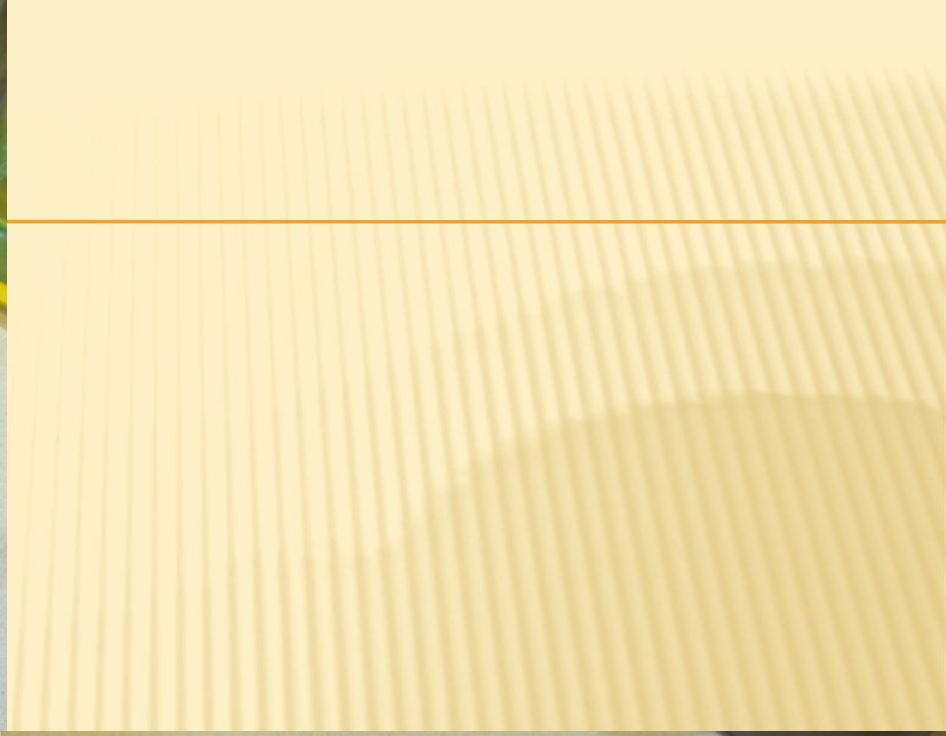
---

Самым полезным, да и самым вкусным считается домашний творог, который вовсе не сложно пригото



# МЫ ВЗЯЛИ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МОЛОКО





# ПРОШЛО 3 ДНЯ – МОЛОКО СКИСЛО







# ТВОРОГ ГОТОВ

---





***ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!***



# Вывод:

Моя гипотеза подтвердилась. Творог из пастеризованного молока получился вкусным нежным и диетическим.



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**