

The background features several realistic water droplets of various sizes, some with highlights and shadows, scattered in the corners of the page. The main text is centered and rendered in a dark blue, serif font with a subtle drop shadow.

# ДОМАШНИЙ ТВОРОГ – ПОЛЕЗНЫЙ И ВКУСНЫЙ ПРОДУКТ.

УЧЕНИЦА 1 «В» КЛАССА

МАЛИНКИНА КСЕНИЯ АЛЕКСАНДРОВНА



*Домашний творог – полезный и вкусный продукт.*

**Цель работы:** проверить на практике возможность приготовления из молока в домашних условиях творога без пищевых добавок.

**Задачи работы:**

- установить какими полезными свойствами обладает творог;
- проверить качество и натуральность молока, используемое для приготовления творога в домашних условиях;
- научиться самому готовить творог в домашних условиях.

**Моя гипотеза.**

Я считаю, что возможно приготовить в домашних условиях творог без пищевых добавок, который по своим качествам не будет уступать тому, что мы покупаем в магазине.

**Используемые методы:**

- чтение литературы по теме, поиск информации в сети Интернет;
- практическая работа.



*Творог из коровьего молока*

*Творог из козьего молока*



## *Содержится в твороге:*

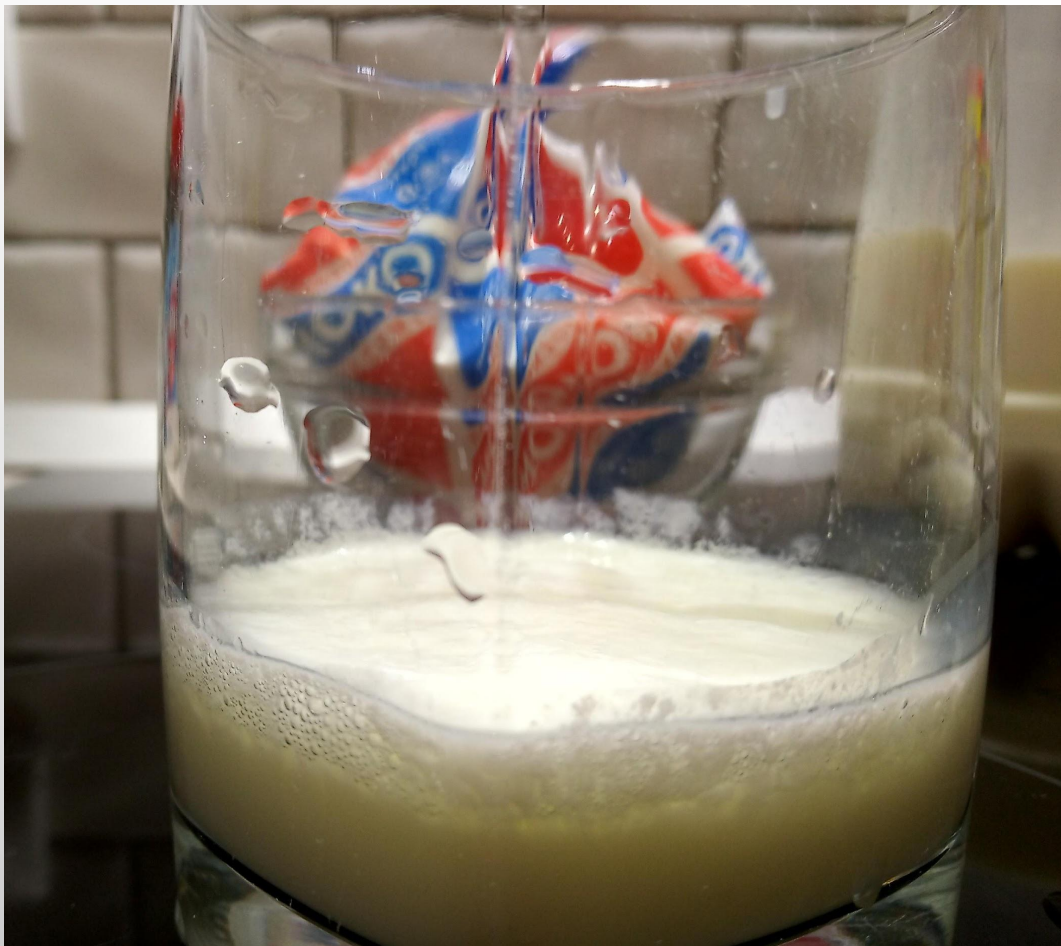
**Витаминов,  
минералов:**

**А, Е, В2, В6 и В12, фолиевая кислота,  
кальций, железо, натрий, магний, медь,  
цинк, фтор и фосфор**



# Проверка молока на наличие мела и соды

7.



Молоко, купленное в магазине



Домашнее молоко



# Проверка молока на качество

8.



Молоко, купленное в магазине



Домашнее молоко



# Проверка молока на наличие крахмала

10.



# *Определение натуральности молока используемого для приготовления творога*

| Вид молока                      | Наличие мела<br>и соды | Качество | Наличие<br>крахмала | Итого |
|---------------------------------|------------------------|----------|---------------------|-------|
| Молоко, купленное в<br>магазине | 0                      | 0        | 1                   | 1     |
| Домашнее молоко                 | 1                      | 1        | 1                   | 3     |

**Балл - 0 (Не соответствие критерию). Балл - 1 (Соответствие критерию)**



**1 день**

**Налили молоко и поставили  
в теплое место**



**2 день**

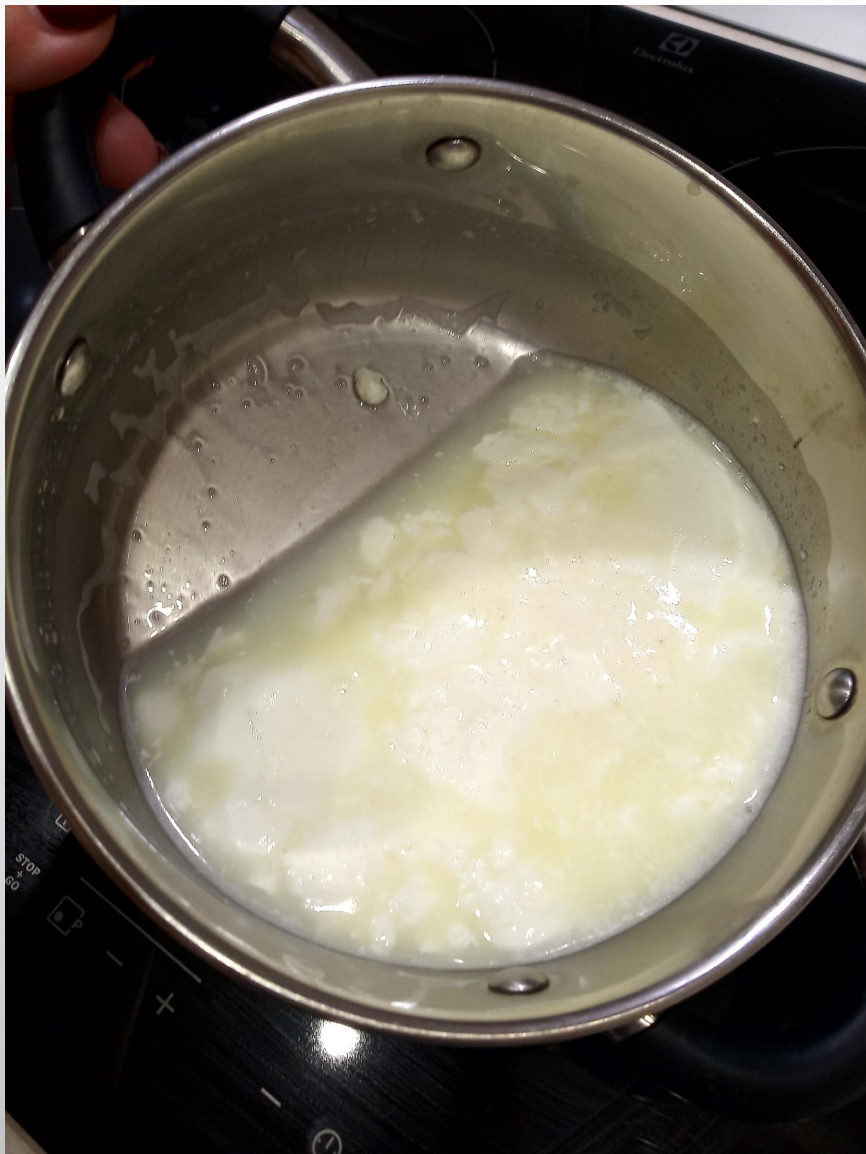
**Образовались сливки,  
молоко начинает  
сквашиваться**



**3 день**

**Образовались пузырьки,  
масса похожа на желе.  
Простокваша**







***Творог готов!!!***

***Приглашаем к столу!!!***



## ***ЗАКЛЮЧЕНИЕ***

**Моя гипотеза** подтвердилась, в домашних условиях из молока можно получить вкусный и полезный продукт – творог!

В ходе работы удалось осуществить поставленную **цель**. Продемонстрировать, что в домашних условиях, можно получить такой молочный продукт, как творог без пищевых добавок.

Проведенное мною исследование позволяет сделать следующие **выводы**:

1. Творог представляет собой нежидкий кисломолочный продукт белого цвета. Его получают сквашиванием молока с последующим удалением сыворотки.
2. Для приготовления творога в домашних условиях лучше использовать домашнее молоко. Именно оно натуральнее и без пищевых добавок.
3. Творог обладает большим количеством белков, витаминов и микроэлементов, которые положительно влияют на растущий детский организм.

***Берегите свое здоровье  
и приятного вам аппетита!***