

МКУ «Управление образования Администрации города Бийска»

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 9» города Бийска



Муниципальный этап Российского конкурса исследовательских работ и творческих проектов дошкольников и младших школьников «Я - исследователь»

Номинация: естествознание

Проект

«Чудеса из молока»

Исполнитель:
Поклонов Александр, 6 лет
Руководитель:
Поклонова
Олеся Сергеевна,
воспитатель

г. Бийск, декабрь 2019

Исполнитель проекта: Поклонов Александр, 6 лет, МБДОУ «Детский сад № 9»

Руководитель: Поклонова Олеся Сергеевна, воспитатель.

Тип проекта: исследовательский

Вид проекта: краткосрочный

Описание проекта:

Одним из важных продуктов питания для детей являются молоко и молочные продукты. В них содержится много кальция, витаминов, белков и других полезных элементов. В магазинах продаётся очень много разнообразной молочной продукции. Но самые полезные и вкусные молочные продукты получаются, если их сделать самостоятельно.

Актуальность проекта:

Я очень люблю молоко и молочные продукты: творог, кефир, сыр и многие другие. Мама часто покупает мне их в магазине. Однажды она мне сказала, что разные молочные продукты очень просто можно сделать в домашних условиях. Мне стало очень интересно, что же можно приготовить из молока, и попросил маму помочь мне приготовить разные молочные продукты в домашних условиях.

Цель проекта:

приготовить в домашних условиях простоквашу, йогурт, сметану, творог, сыр.

Задачи проекта:

- узнать о приготовлении молочных продуктов из книг, интернета, получить - информацию от взрослых;
- выяснить способы приготовления молочных продуктов в домашних условиях;
- самостоятельно приготовить в домашних условиях простоквашу, сметану, йогурт, творог, сыр;
- рассказать о полученных результатах детям из детского сада.

Гипотеза:

Я предположил, что при определённых условиях можно приготовить различные молочные продукты в домашних условиях.

Ход проекта:

Своими размышлениями я поделился с мамой и бабушкой. Бабушка мне рассказала много интересного о том, как она сама готовила разные молочные продукты в домашних условиях. А вместе с мамой мы искали информацию в книгах и интернете.

Изучив информацию о молоке и молочных продуктах, я узнал много интересного.

Молоко дают многие животные. Люди обычно употребляют в пищу коровье и козье молоко. А также человек может получить молоко овечьё, кобылье, оленьё, верблюжье и другое.

Молоко очень полезно. В нём много кальция, белков, жиров, витаминов и других элементов, полезных для человека, а особенно для детей. Поэтому всем детям нужно пить молоко и употреблять в пищу молочные продукты.

Молочных продуктов очень много. Это сметана, сливки, кефир, простокваша, йогурт, масло, ряженка, варенец, творог, сыр и многое другое.

Когда я гостил у бабушки в деревне, там мы взяли настоящее свежее молоко от коровы Зорьки.

Приготовление сметаны

Это молоко мы оставили при комнатной температуре на 3 дня. За это время я заметил, что в верхней и нижней части в банке молоко выглядит по-разному. Это сливки отслоились от простокваши и поднялись вверх. Эти сливки мы аккуратно сняли ложкой и поставили в холодильник. Поставив 1 день в холодильнике, сливки загустели, и получилась сметана.

Приготовление простокваши

Из оставшейся в банке простокваши мы сделали несколько продуктов. Простоквашу можно просто пить, она очень вкусная. Я люблю простоквашу, смешанную с сахаром.

Приготовление йогурта

А смешав простоквашу с сиропом от варенья и сахаром, можно получить вкусный домашний йогурт!

Приготовление творога

Из оставшейся простокваши мы решили сварить творог. Для этого оставшуюся простоквашу мы налили в кастрюлю и поставили на плиту варить, постоянно помешивая. Когда простокваша стала очень горячая, но ещё не закипела, я заметил, что в ней появились комочки. Это значит, что творог готов. Теперь его нужно остудить и процедить. Для этого мы оставили творог в кастрюле остывать, а после вылили всё в дуршлаг и оставили на ночь. Утром творог был готов! Мы смешали его со сметаной, которая у нас получилась раньше, и с сахаром. Получился вкусный и полезный десерт.

Приготовление сыворотки

Когда мы процедили творог, в кастрюле осталась сыворотка. Из неё тоже можно приготовить разные блюда или напитки. Мама испекла на сыворотке вкусные блинчики!

Приготовление сыра

Из оставшегося творога мы решили приготовить сыр. Для этого нам понадобятся творог, молоко, яйцо, соль, сода, сливочное масло. В кастрюлю мы налили молоко и положили творог. Поставили на плиту нагреваться, постоянно помешивая, чтобы не пригорело. Когда творог в молоке растворился и стал тянуться, мы вылили массу в дуршлаг с марлей, чтобы лишняя жидкость стекла. Когда жидкость стекла, сыр положили обратно в кастрюлю. Добавили растопленное масло, яйцо, соль и соду и перемешали. Опять поставили на плиту нагреваться, постоянно мешая. Сыр загустел и стал тянуться. Кастрюлю убрали с плиты и ещё горячий сыр разложили по формочкам и поставили в холодильник. Сыр готов! С бутербродом очень вкусно!

Результат исследования:

У меня получилось сделать разные молочные продукты из молока в домашних условиях, а значит, моя гипотеза подтвердилась.

Выводы: За время эксперимента я узнал много нового и интересного о молоке и молочных продуктах, об их пользе, и как самостоятельно их приготовить. А также кушал вкусные и полезные продукты, которые приготовил сам!

Приложение

Изучение информации о молоке, способах приготовления из него молочных продуктов:



Взять свежее деревенское молоко.



Приготовление сметаны

Молоко оставить при комнатной температуре на 3 дня. Когда сливки отслоятся от простокваши и поднимутся вверх, их аккуратно снять ложкой и поставить в холодильник. Через 1 день в холодильнике сливки загустеют, и получится сметана.



Приготовление простокваши

После снятия сливок в банке осталась простокваша. Из неё можно сделать несколько продуктов.

Простоквашу можно просто пить, она очень вкусная. Можно пить простоквашу, смешанную с сахаром.



Приготовление йогурта

А смешав простоквашу с сиропом от варенья и сахаром, можно получить вкусный домашний йогурт!

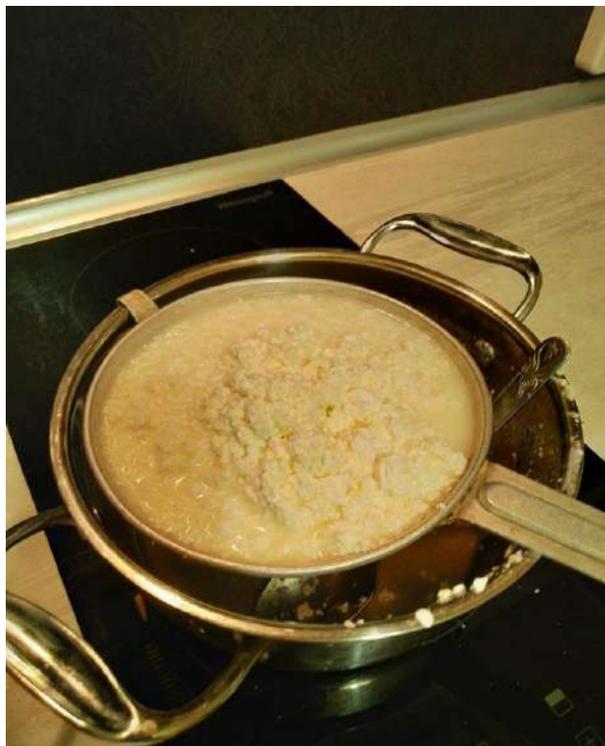


Приготовление творога

Оставшуюся простоквашу налить в кастрюлю и поставить на плиту варить, постоянно помешивая. Когда простокваша станет очень горячая, но ещё не закипела, творог сварился.



Теперь его нужно остудить и процедить. Для этого оставить творог в кастрюле остывать, а после вылить всё в дуршлаг и оставить на ночь.



Утром творог готов! Можно смешать его со сметаной, которая получилась раньше, и с сахаром. Получится вкусный и полезный десерт.



Приготовление сыворотки

В кастрюле после процеживания осталась сыворотка. Из неё тоже можно приготовить разные блюда или напитки. Например, испечь на сыворотке вкусные блинчики.



Приготовление сыра

Из оставшегося творога можно приготовить сыр. Для этого понадобятся творог, молоко, яйцо, соль, сода, сливочное масло.



В кастрюлю налить молоко и положить творог. Поставить на плиту нагреваться, постоянно помешивая, чтобы не пригорело.



Когда творог в молоке растворится и станет тянуться, вылить массу в дуршлаг с марлей, чтобы лишняя жидкость стекла.



Когда жидкость стечёт, сыр положить обратно в кастрюлю. Добавить растопленное масло, яйцо, соль и соду и перемешать.



Опять поставить на плиту нагреваться, постоянно мешая, чтобы сыр загустел и стал тянуться.



Кастрюлю убрать с плиты и ещё горячий сыр разложить по формочкам и поставить в холодильник.



Сыр готов! С бутербродом очень вкусно!



Приготовленные продукты: сметана, простокваша, йогурт, творог, сыр.



Результатами своего исследования я поделился с детьми из детского сада

