



Проект «Приготовление творога в домашних условиях»

Исполнитель проекта:
Добромилова Дарья, 6 лет,
воспитанник МБДОУ «Детский сад №9»

Руководитель проекта:
Поклонова Олеся Сергеевна,
воспитатель

Бийск 2019

Исполнитель проекта: Добромилова Дарья, 6 лет, МБДОУ «Детский сад № 9»

Руководитель: Поклонова Олеся Сергеевна, воспитатель.

Тип проекта: исследовательский

Вид проекта: краткосрочный

Введение:

Описание проекта: Я очень люблю молочные продукты, особенно творог. Мама часто покупает мне творог в магазине. Однажды она мне сказала, что творог очень просто можно сделать в домашних условиях, он будет более полезный, свежий и вкусный, чем в магазине. Мне стало очень интересно, как же можно приготовить творог дома, и попросила маму помочь мне приготовить творог в домашних условиях.

История происхождения блюда: История не сохранила для нас того, как впервые был получен творог. Вероятно, это произошло на самой заре цивилизации, сразу же, как человек стал использовать молоко животных в пищу. В Древней Руси творог знали и любили. Делали творог очень просто. В чуть остывшую печку ставили в горшочке простоквашу, которая служила основой творога. Через несколько часов горшочек доставали, а содержимое его переливали в мешочек из ткани. Сыворотка сцеживалась, а то, что оставалось, помещали под пресс. Так и получался творог. Правда, приготовленный таким способом, он имел очень маленький срок хранения, так как быстро портился.

О пользе творога: Творог - очень полезный молочный продукт, который подходит и детям, и взрослым. Вещества, входящие в состав творога, помогают в формировании и укреплении костей. В твороге много витаминов: А, Д, С и витамины группы В. Также в нем в большом количестве есть кальций, железо, фосфор. Молочнокислые бактерии, находящиеся в твороге, улучшают работу желудка и кишечника. Творог используют не только как пищевой продукт. Его используют в виде всевозможных масок, кремов и мазей для кожи лица и тела.

Интересный факт: Слова «творог» и «сыр» четко различаются в русском языке только сейчас. А раньше в древнерусском языке было слово «сир», и оно означало и «сыр», и «творог». Поэтому долгое время все, что производилось из творога, называлось «сырным» (например, сырники).

Как мы готовили творог: Мы с мамой купили 1,5 литра молока и вылили его в графин. Это молоко мы накрыли крышкой и поставили на стол в комнате на 2 дня. Через 2 дня я заметила, что молоко расслоилось, вверху плотное, а ниже отделилась вода. Мама объяснила мне, что молоко заквасилось в тёплой комнате, получилась

простокваша, и теперь из неё можно варить творог. Затем я вылила простоквашу в кастрюлю, перемешала её и поставила на плиту. Мама включила плиту на небольшой огонь, и мы поставили творог на плиту. Творог я варила примерно 15 минут, время от времени его помешивая. Когда содержимое кастрюли стало очень горячим, мама сняла кастрюлю с плиты и поставила остужать. Затем я приготовила дуршлаг и пустую кастрюлю, чтобы процедить творог. После того, как содержимое в кастрюле остыло, я перелила его в дуршлаг, и оставила ещё на 3 часа для процеживания. Из дуршлага в кастрюлю слилась сыворотка, а в дуршлаге остался готовый творог. Из 1,5 литров молока получилось почти 300 граммов творога. Я выложила готовый творог на тарелку, посыпала немного сахаром, и с большим аппетитом его съела.

Я поняла, что в домашних условиях приготовить творог совсем не сложно, к тому же он получается свежим, натуральным, и поэтому очень вкусным!!!

Приложение

Приготовление творога в домашних условиях

Купить 1,5 литра молока и вылить его в графин.



Накрыть крышкой и поставить на стол в комнате на 2 дня, чтобы молоко заквасилось и получилась простокваша, из которой можно варить творог.



Вылить простоквашу в кастрюлю, перемешать её и поставить на плиту.



Включить плиту на небольшой огонь и поставить творог на плиту. Варить примерно 15 минут, время от времени его помешивая. Когда содержимое кастрюли станет очень горячим, снять кастрюлю с плиты и остудить.



После того, как содержимое в кастрюле остынет, перелить его в дуршлаг, и оставить ещё на 3 часа для процеживания.



Из дуршлага в кастрюлю сливается сыворотка, а в дуршлагае остаётся ГОТОВЫЙ ТВОРОГ.



Из 1,5 литров молока получается почти 300 граммов творога.



Приятного аппетита!

