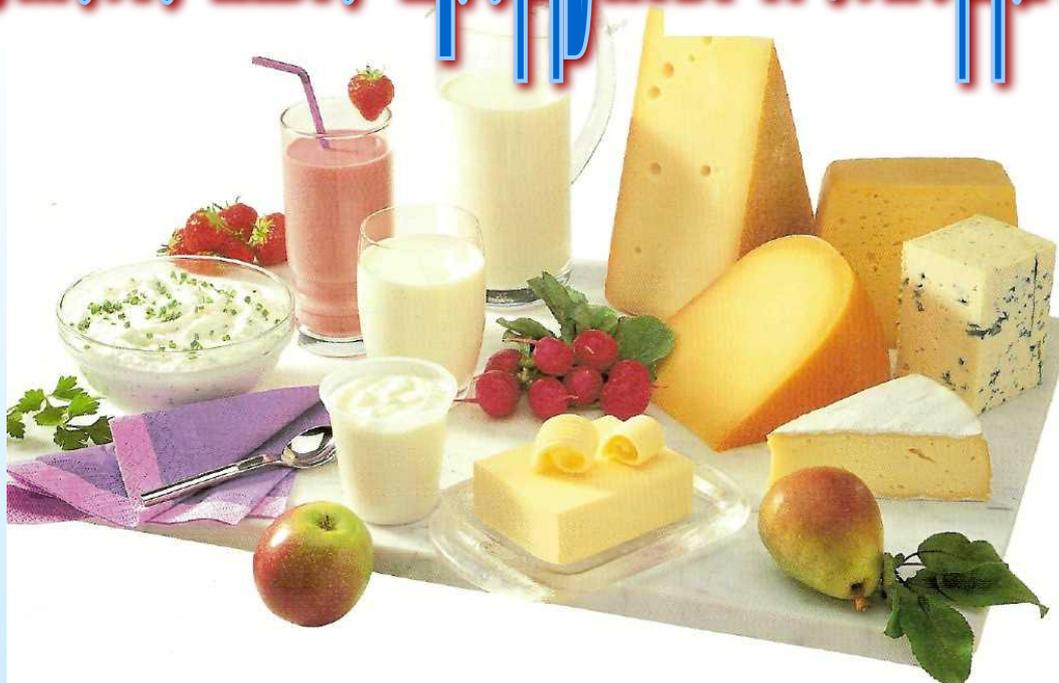
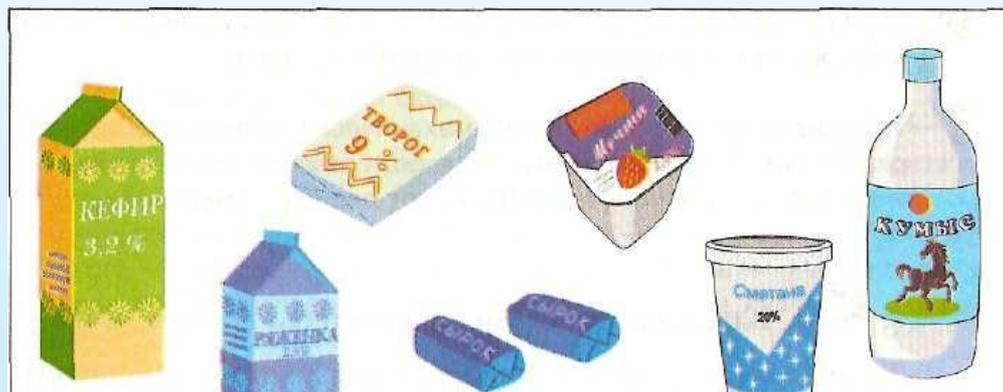


# КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И БЛЮДА ИЗ НИХ



# Кисломолочные продукты

Молочные продукты,  
вырабатываемые из цельного  
молока путем сквашивания его  
заквасками, вызывающими  
брожение, называются  
***КИСЛОМОЛОЧНЫМИ.***



По способу получения (характеру брожения) кисломолочные продукты разделяют на **две группы:**

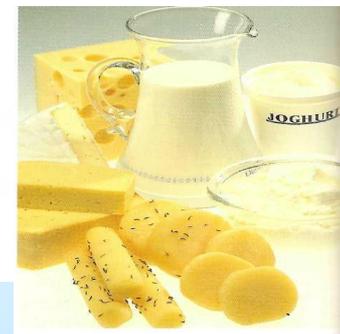
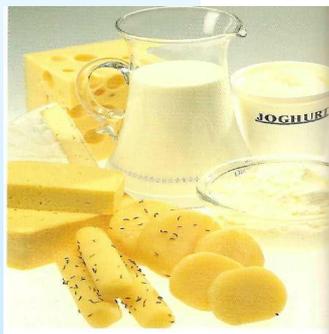
1. Продукты, которые получают сквашивание **пастеризованного молока** **заквасками**, приготовленными на чистых культурах молочных бактерий. Этот способ используют при производстве простокваши, сметаны, творога, сыра.



2. Продукты, вырабатываемые путём сквашивания молока заквасками на чистых культурах, **вызывающих молочнокислое и спиртовое брожение.** При спиртовом брожении образуется спирт и углекислый газ. Таким способом изготавливают кефир, кумыс и другие кисломолочные продукты.



# Виды кисломолочных продуктов



# Сметана

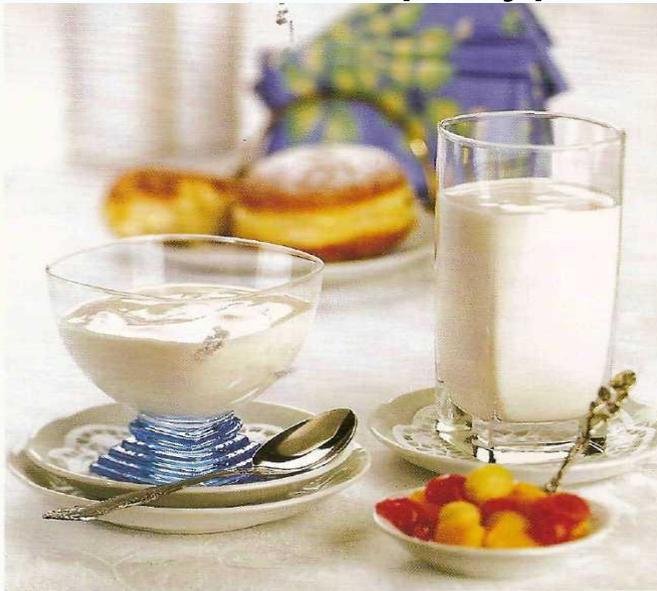
*Сметана* – исконно русский кисломолочный диетический продукт с высоким содержанием молочного жира.



- Для сметаны характерны кисломолочный вкус, умеренная густота, однородная консистенция, белый или кремовый оттенок цвета.
- *Хранят при температуре от 0 до 8°C не более 3 дней.*
- Используют для приготовления сладких блюд, изделий из теста, а также как самостоятельное блюдо; ею заправляют салаты, соусы, супы и вторые блюда.

# Простокваша

- *Простокваша* – распространенный кисломолочный продукт.
- Виды: обыкновенная, ряженка, варенец и десертная.
- Хранят при температуре  $8^{\circ}\text{C}$  не

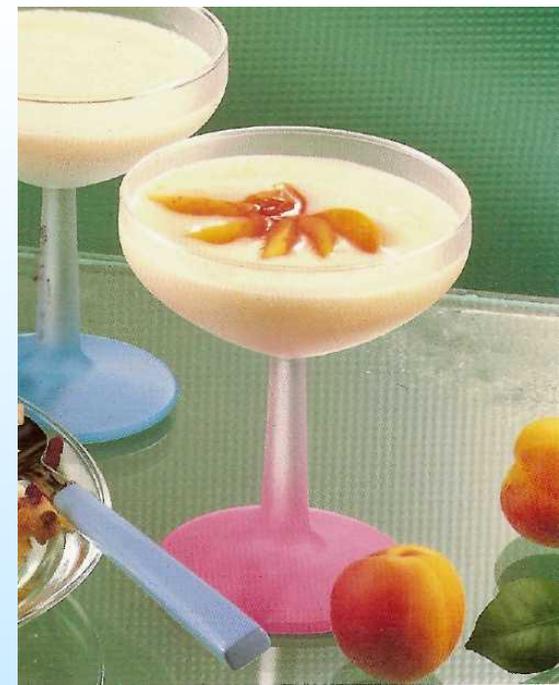


# Кефир

- *Кефир* – относится к продуктам смешанного брожения: молочнокислого и спиртового.
- Вырабатывают путём заквашивания молока закваской, приготовленной на кефирных грибках.
- Виды: жирный, нежирный, фруктовый.
- Хранят при температуре  $8^{\circ}\text{C}$  не более указанного на упаковке срока.

# Йогурт

Диетический кисломолочный продукт, наиболее любимый и распространенный в последнее время благодаря своим вкусовым и питательным качествам. Получают его из пастеризованного молока, сквашенного особым способом. Кроме йогурта натурального, вырабатывают йогурт сладкий с добавлением натуральных фруктов и ягод, а также ароматических веществ.



# Творог

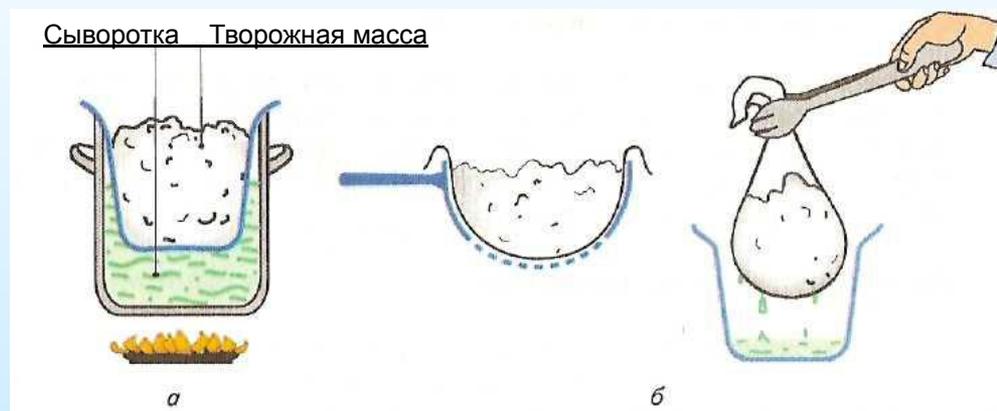


*Творог* – наиболее полезный молочный продукт. В твороге удачно сочетаются полноценные белки, легкоусвояемые жиры, минеральные вещества и витамины (особенно богат кальцием и витамином В2).

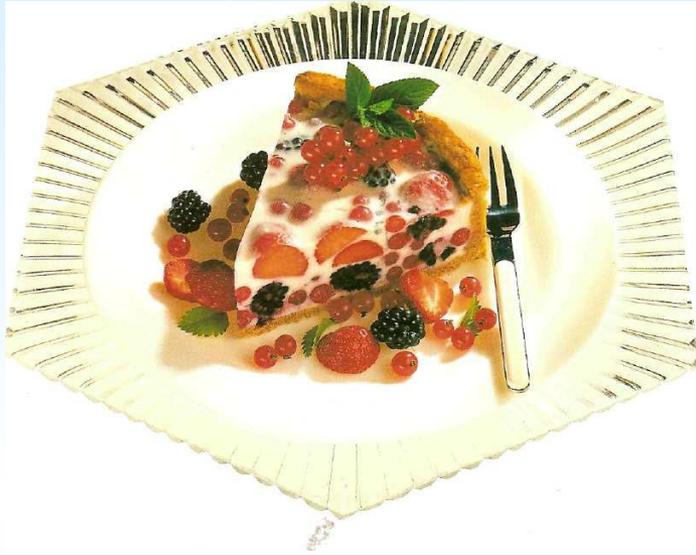
- Для приготовления творога используют цельное пастеризованное молоко 20% и 9% жирности, а также обезжиренное молоко.
- Качество определяют по вкусу и запаху, консистенции и цвету, кислотности, содержанию жира и влаги. Цвет доброкачественного творога белый, со слегка кремовым оттенком; вкус без посторонних привкусов и запахов; консистенция однородная.
- К творожным изделиям относят домашний сыр, творожную массу и сырки.
- Хранят при температуре около 0°C, в прохладном месте не более двух-трёх суток.

# Творог

Творог можно приготовить домашних условиях (рис.). Для этого молоко кипятят, затем охлаждают до комнатной температуры. В охлажденное молоко кладут закваску. В качестве закваски можно использовать сметану, кефир, прокисшее молоко. заквашенное молоко перемешивают, закрывают крышкой и ставят в теплое место. Для ускорения процесса заквашивания молоко можно подогреть(рис.а). Творог отделяется и остаётся сверху, а прозрачная желтовато-зеленоватая жидкость – сыворотка – внизу. Молоко нельзя перебивать, иначе творог получится кислым. Творог отделяют от сыворотки, выкладывая его на сито или дуршлаг, покрытые марлей, охлаждают и слегка отпрессовывают или подвешивают так, чтобы сыворотка могла стечь. Для приготовления творога на 1л молока берут 50-75г закваски.



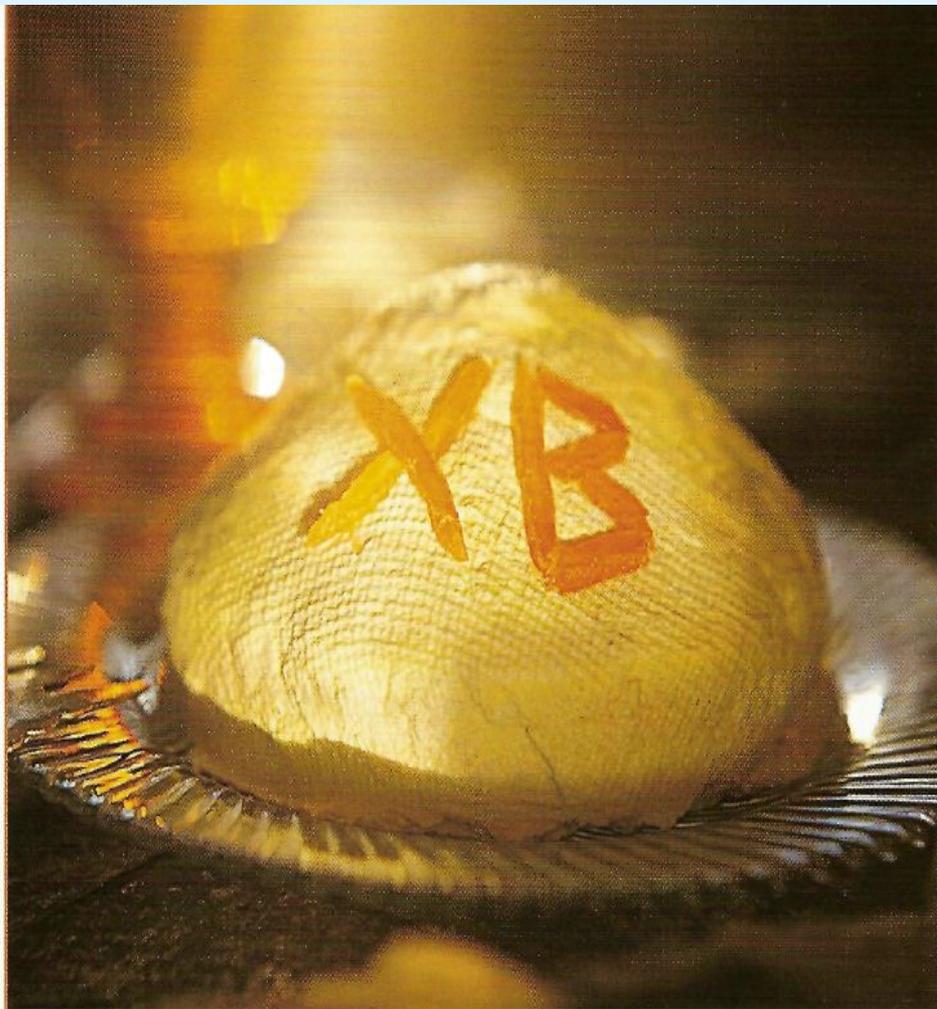
# Блюда из творога



- Ассортимент блюд из творога очень разнообразен. Его используют для приготовления сладких блюд (пудинги, запеканки, сырники), изделий из теста, может служить начинкой для блинчиков, вареников и т.д.
- Особое место в православной кухне отводится блюду, имеющему одноимённое название с праздником – это творожная пасха.
- В день **Святой Пасхи** невозможно представить себе пасхальный стол без куличей, крашеных яиц и конечно же **творожной пасхи**. Предлагаем вашему вниманию несколько рецептов этого блюда.



# ТВОРОЖНАЯ ПАСХА

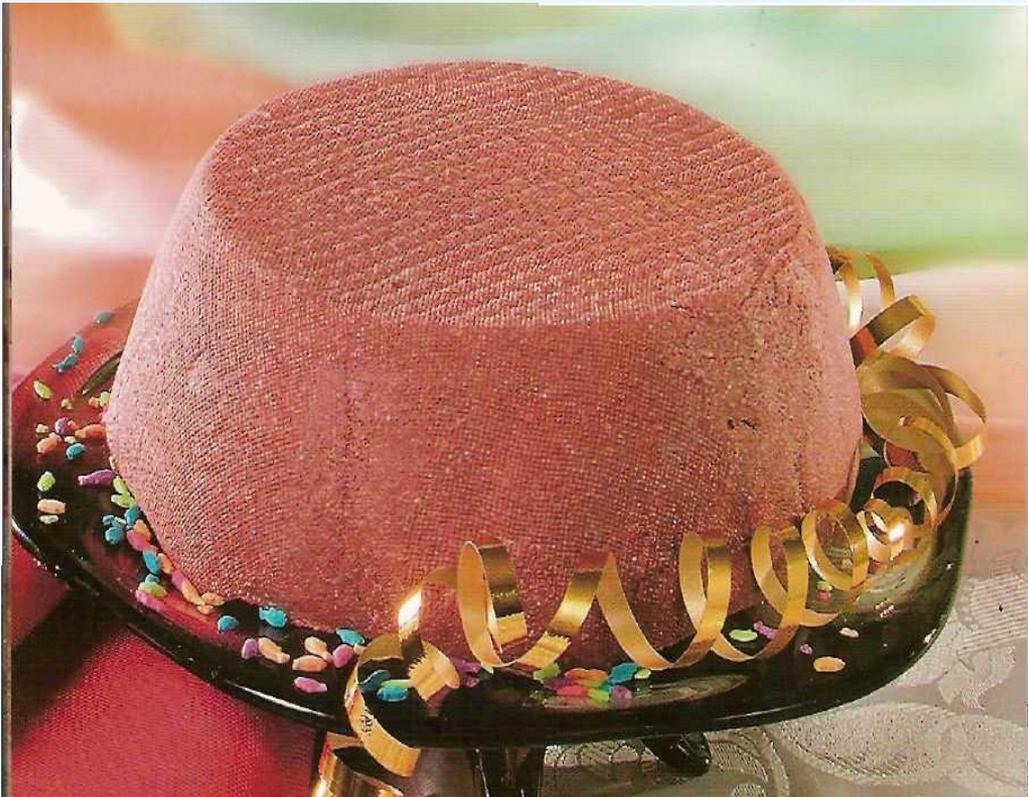


- 1кг творога
- 1 стакан сметаны
- 200г сливочного масла
- 0,5 ч.л. Соли
- 4 яйца
- 1,5 ст. сахарной пудры
- 150г изюма
- 50г сладкого миндаля
- 0,5ч.л. Ванилина
- 5-6 измельчённых зёрен кардамона в порошке

# ТВОРОЖНАЯ ПАСХА

Дважды тщательно протереть творог через сито. Добавить полстакана сахарной пудры, затем ввести растертое сливочное масло. Отделить желтки от белков. Оставшуюся часть пудры растереть с яичными желтками добела и переложив в творожно-масленную смесь, растереть вместе с ней. Ввести кардамон и взбитые в плотную пену белки. В самом конце положить изюм, цукаты и орехи. При этом пасху не растирают, а только слегка перемешивают, чтобы изюм и другие добавки распределялись по всей массе более равномерно. Переложить массу в пасочницу, выложенную марлей. Накрыть прессом и поставить в холодное место на 10-12 часов.

# Пасха с шоколадом



На 15 порции

- Творог 2кг
- Шоколад 200г
- Сахарная пудра 200г
- Сливочное масло 200г
- Сметана 2 стакана

# Пасха с шоколадом

- Шоколад натрите на терке и смешайте с сахарной пудрой. Творог протрите через сито, добавьте масло и сметану, хорошо размешайте. Соедините творог с шоколадом, перемешайте до однородного цвета.
- Полученную массу выложите в форму, выстеленную салфеткой, вынесите на холод, придавите гнетом. Через 2 часа пасху выньте из формы и подавайте к столу.

# Фруктовая заварная пасха



На 8 порций.

- Творог 800г
- Консервированное фруктовое пюре (абрикосовое, малиновое, земляничное, клубничное) 400г
- Сахар 400г
- Сливочное масло 400г
- Яичные желтки 6 шт.
- Тертая цедра 1 лимона

# Фруктовая заварная пасха

- Творог положите под пресс. Фруктовое пюре проварите с сахаром и желтками до загустения. Затем слегка остудите, соедините с творогом и еще раз проварите.
- В горячую массу положите нарезанное кусочками масло и лимонную цедру, остудите, выложите в форму и поставьте под пресс.

# Пасха домашняя



- На 10 порций
- творог 1кг
- Сливочное масло 200г
- Сахар 400г
- Яичные желтки 3 шт.
- Сметана 400г
- Ванилин 2г
- Изюм 100г
- Грецкие орехи 100г

# Пасха домашняя

- Творог отожмите под прессом, протрите через сито, соедините с прогретыми на огне маслом, желтками и сахаром.
- Добавьте сметану, ванилин, изюм и рубленые орехи, хорошо перемешайте.
- Полученную массу переложите в форму, придавите гнетом, поставьте на холод на сутки.

# Пасха запечённая

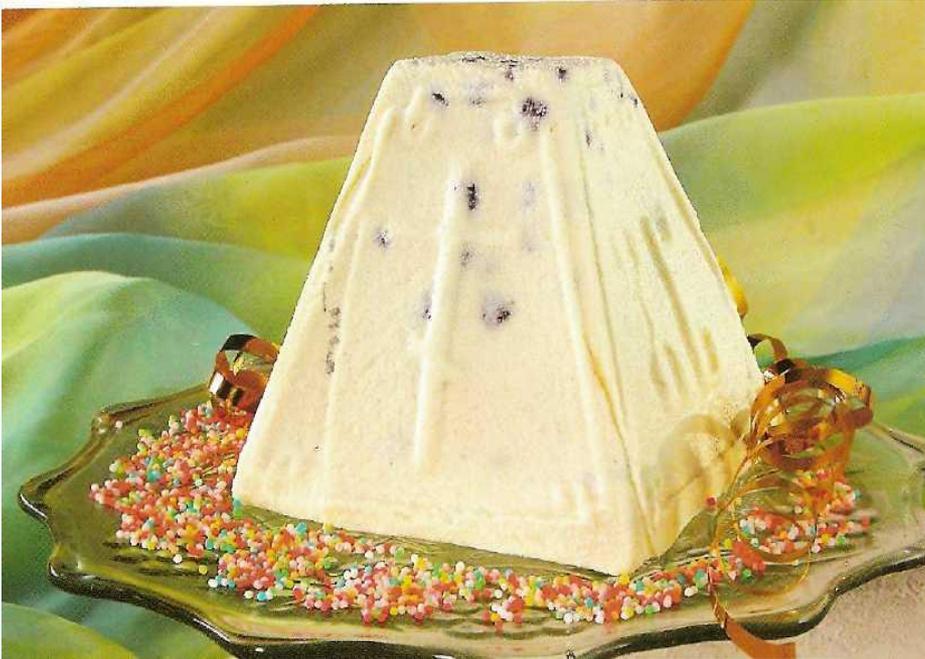


- На 8 порций.
- Отжатый и протёртый творог 1,5 кг
  - Яичные желтки 6 шт.
  - Сливочное масло 300г
  - Густая сметана 400г
  - Изюм 100г
  - Ванилин 3г

# Пасха запечённая

- Масло разотрите с сахаром, добавьте сметану, желтки, творог и разотрите. Введите изюм и ванилин, хорошо перемешайте, выложите в форму.
- Поставьте пасху на сковороду и запекайте в слабо разогретой духовке в течение 40 минут до красного цвета.
- Пасху остудите и выложите из формы.

# Пасха царская



На 10 порций.

- Творог 1кг
- Яйца 5шт.
- Масло сливочное 200г
- Сметана 2 стакана
- сахар 1 стакан
- Миндаль 100г
- Изюм  $\frac{1}{2}$  стакана
- Ванильный сахар  
1 чайная ложка

# Пасха царская

- Творог протрите через сито, добавьте яйца. Масло и сметану. Поставьте на слабый огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Снимите с огня, поставьте на лёд и перемешивайте, пока масса не остынет.
- Затем положите сахар, рубленый миндаль, промытый изюм, ванильный сахар.
- Все хорошо перемешайте, переложите в форму, выложенную изнутри тканью, и поставьте под гнёт, чтобы удалить сыворотку.



# Домашняя работа

Создать рекламу собственного изделия на основе кисломолочных продуктов