



Международный конкурс научных стендовых докладов «Наука побеждать» **Нетрадиционные способы применения чайного гриба в кулинарии**

Ушакова Диана 2 курс группа 443,
ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»

Актуальность:

Актуальность проекта обусловлена растущим интересом к натуральным продуктам и здоровому образу жизни

Проблемы:

Отсутствие доступной информации для широкой аудитории всех полезных свойств и способах применения чайного гриба.

Цель проекта:

Изучить и обобщить информацию о применении чайного гриба в кулинарии, а также разработать рекомендации по его использованию.

Задачи проекта:

- Исследовать свойства чайного гриба в кулинарии;
- Собрать рецепты и советы по использованию;
- Проанализировать существующие научные исследования о чайном грибе.

Полезные свойства чайного гриба:

Состав чайного гриба может варьироваться в зависимости от условий его выращивания и процесса ферментации. Основными компонентами чайного гриба являются органические кислоты (уксусная и глюконовая). Чайный гриб образует плёнку на поверхности, что может быть неприятно на вид, но именно в ней заключена сила и польза этого продукта.

Список использованной литературы:

1. Чайный гриб: польза, основные свойства и правила выращивания. [Электронный ресурс] // 366.ru
2. Чайный гриб (комбуча): польза, вред, как ухаживать и заваривать ... [Электронный ресурс] // style.rbc.ru а

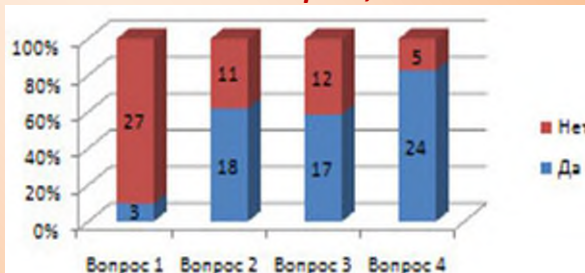
Технология приготовления печенья с добавлением чайного гриба:

Наименование продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Напиток из чайного гриба	150	150
Мука	200	200
Сахар	50	50
Яйцо	1 шт	40
Разрыхлитель	5	5
Ванильный сахар	5	5
Масло растительное	35	35
Соль	2	2
Выход		400

Все ингредиенты прогреть до температуры +20° С. В дежу добавляют сахар, ванильный сахар, яйцо и взбивают до лёгкой пены. После этого, в яичную смесь добавляют напиток из чайного гриба, растительное масло и перемешивают до однородности. В жидкую смесь добавляют просеянную муку, разрыхлитель и соль. Быстро замешивают тесто, которое должно быть мягким. Слегка липким. Готовое тесто разделить на равные части, сформировать шарик и выложить на лист, смазанный растительным маслом. Выпекаем при температуре 180° С в течении 15 минут. Готовое печенье можно посыпать сахарной пудрой.



Анкетирование среди жителей г. Новосибирска, чел.



Вопрос 1. Знакомо ли Вам название комбучи (напиток из чайного гриба)?

Вопрос 2. Готовите ли Вы напиток в домашних условиях?

Вопрос 3. Знаете ли Вы об использовании чайного гриба в кулинарии?

Вопрос 4. Хотели бы Вы попробовать в кулинарии, учитывая его полезные свойства?

Вывод:

Чайный гриб – это многообещающий продукт. Помимо использования в мучных изделиях, чайный гриб может стать основой для приготовления десертов. На его основе можно делать желе или пудинги, придавая им уникальную кисло-сладкую ноту. Пудинг на основе комбучи можно сочетать с ягодами или тропическими фруктами, создавая освежающее и яркое лакомство. При этом добавление сахара в изделия можно свести к нулю!