

Откуда в сыре дырочки?

Стрелецкая Софья

Гимназия № 1

2»В» класс

Научный руководитель: Жидова

Анна Анатольевна



г. Нерюнгри
2015г

ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ:

- **Из чего делают сыр?**
- **Как делают сыр?**
- **Какой бывает сыр?**
- **Откуда в сыре дыры?**
- **Какие бывают сыры?**
- **Чем полезен сыр?**
- **Можно ли приготовить сыр самому?**



- **Предположим, в сыре дырки от пузырьков воздуха.
А пузырьки от пенки на молоке.**
- **Допустим, дырки делают для красоты или их вырезают,
чтобы распробовать вкус сыра.**
- **Возможно, в сыре было что-то круглое и его, потом
выковыряли.**
- **Что, если дыры в сыре
прогрызли мыши?**





**Сыр делают из молока
самых разных животных**

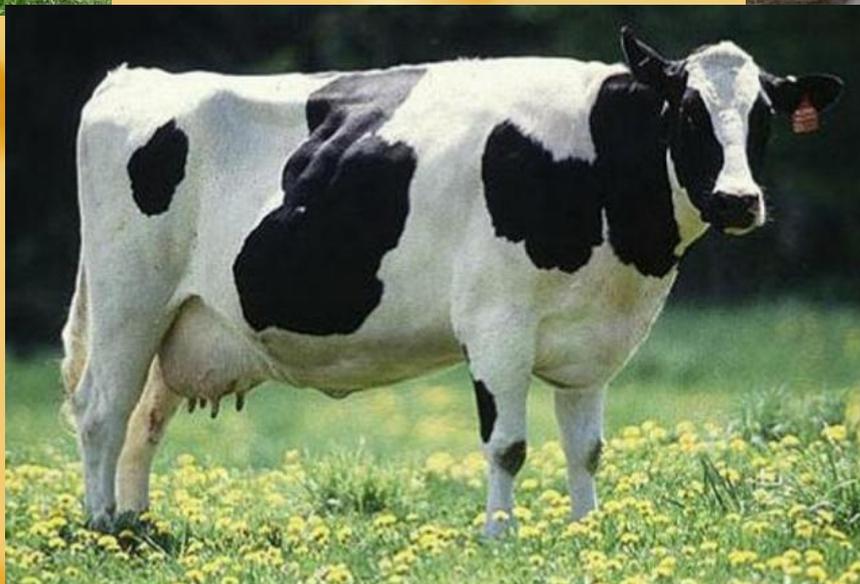




ОВЕЧЬЕГО



КОЗЬЕГО



КОРОВЬЕГО



БУЙВОЛИННОГО

КОБЫЛЬЕГО



*О том, как появился сыр,
существует много легенд...*



*На самом деле, сыр появился
благодаря пастухам*



Сейчас сыр готовят на заводах



Молоко пастеризуют





... и переливают в другую ёмкость, где его подогревают

В молоко добавляют особые бактерии и сычужный фермент



Свернувшееся молоко отделяют от сыворотки



Сырную массу режут..





**...и раскладывают
в формы**

Спрессованные сырные головы опускают в соленую воду



**Просолившийся сыр покрывают воском
и кладут в хранилища созревать**



**Бактерии,
которые добавляют в молоко,
выделяют углекислый газ.
И в сыре остаются дыры...**



...их называют «глазками»

Сыры с плесенью



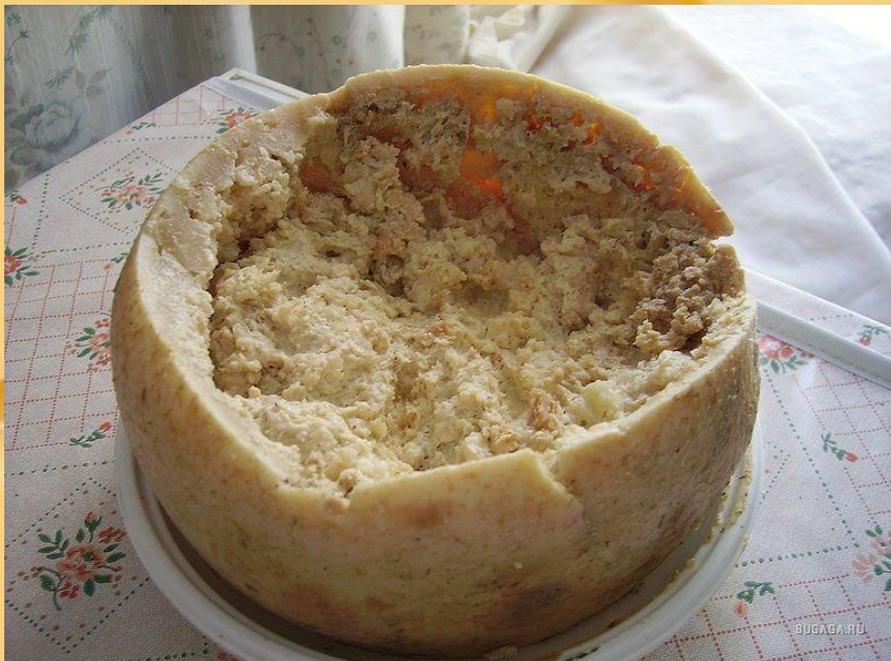
Бри



Рокфор

Дор блю





Сыр касу марцу



Сыр халуми





Сыр пуле



В честь сыра установлены памятники



в Латвии и в Самаре

*В поселке Томаровка Белгородской области
работает музей «Сырный дом»*



В Англии ежегодно проходят «Сырные гонки»

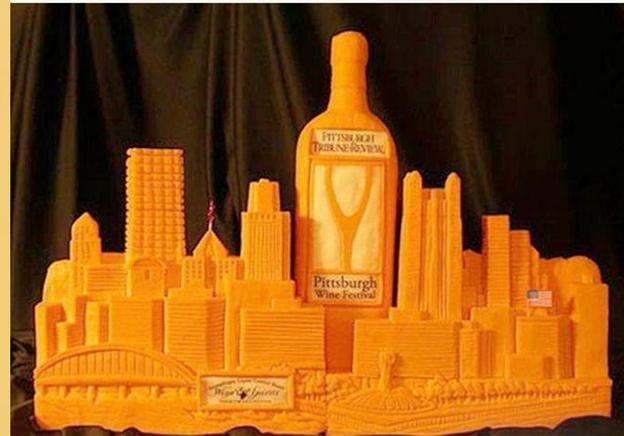




Фондю



Из сыра делают скульптуры



О сыре упоминается в песнях, книгах, поговорках, мультфильмах...



Сыр очень полезен для здоровья

Витамины



Белки



**Минеральные
вещества**



Жиры



Приготовление сыра дома



Ингредиенты:

1. Молоко сухое;
2. Вода;
3. Сметана;
4. Сычужный фермент;
5. Уксус;
6. Соль

Растворить молоко в теплой воде, добавить сметану, сычужный фермент, уксус все перемешать



**кастрюлю, в которой всё перемешано,
укутать одеялом и поставить в тёплое
место на 12 часов.**



После этого отжать сыворотку из творога. Положить на дуршлаг марлю, сложенную вдвое, и выложить туда сыр. Дуршлаг установить на кастрюлю. Сверху на сыр поставить пресс.



Когда сыр спрессовался, его надо разрезать на кусочки и сложить в банку с соленой водой. Через неделю сыр будет готов.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !

