

Медаль для сына

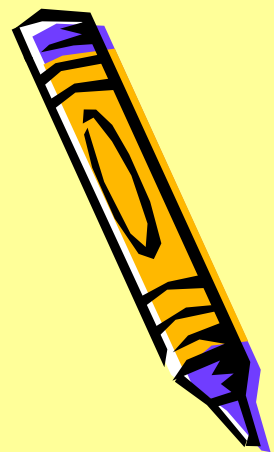


Цель проекта:

- Создать медаль для сыра, как новый бренд Костромы.

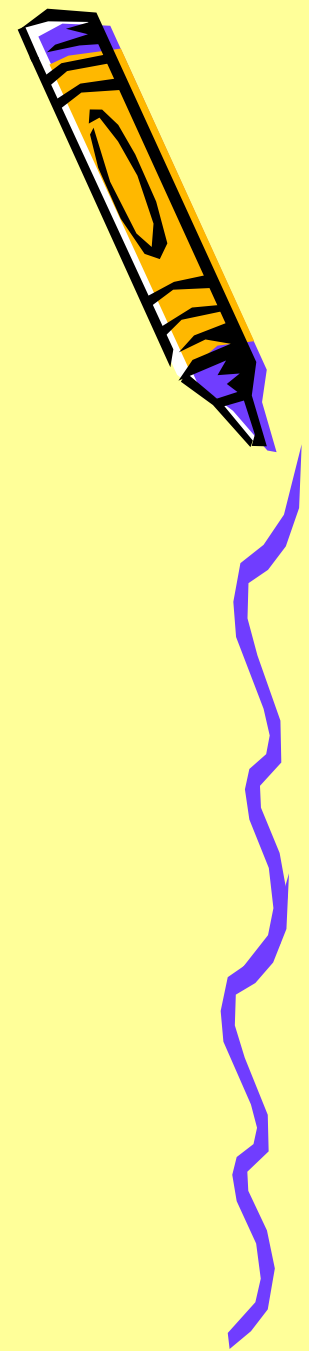


Задачи проекта:



- 1.Познакомиться с историей сыроварения.
- 2.Познакомиться с технологией приготовления сыра.
- 3.Выяснить, чем полезен сыр.
- 4.Выяснить в каких районах Костромского края делают сыр.
- 5.Узнать, известны ли сорта костромского сыра:
 - а) жителям Костромской области
 - б) жителям других областей
- 6.Решить, достоин ли СЫР встать в один ряд с лучшими товарами Костромской области.

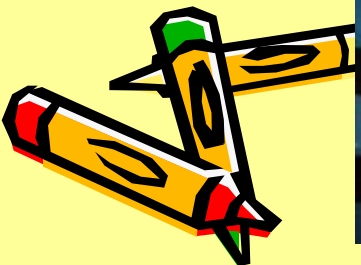
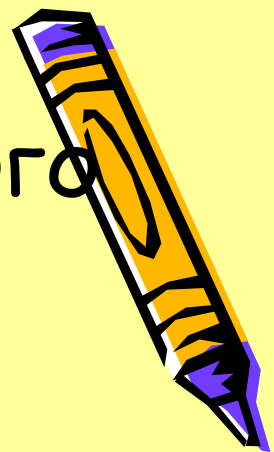




Где и когда появился сыр точно неизвестно. Однако, первый рецепт сыра принадлежит аравийскому купцу по имени Ханан.



- Сыр выработывается из цельного молока.
- Сыроделие - очень сложный процесс.





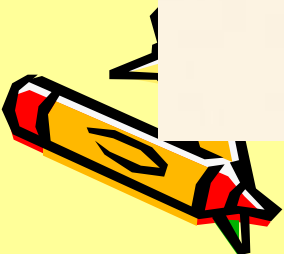
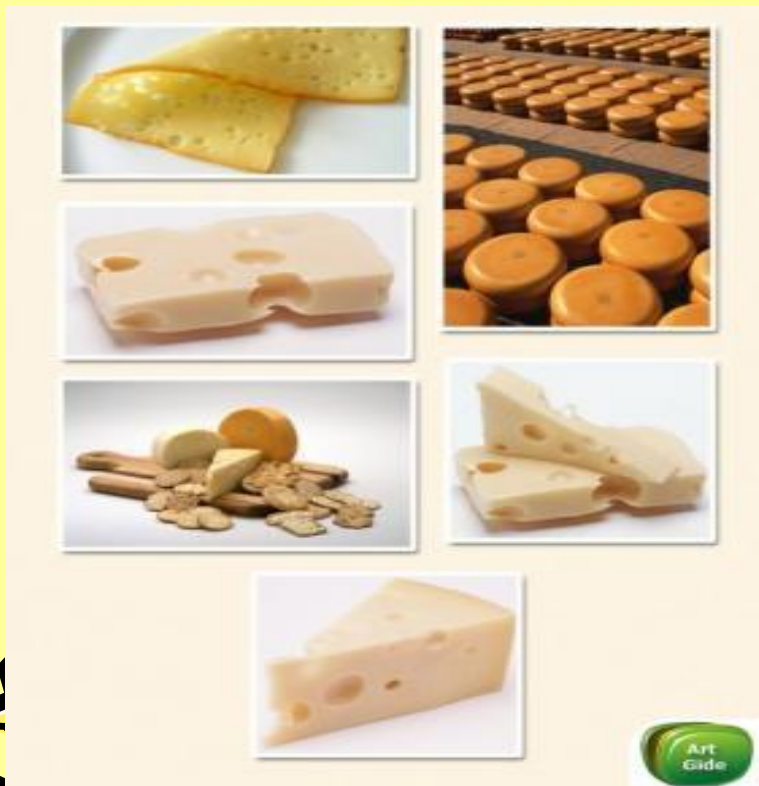
- Оказывается, сливочные сыры - борцы за здоровье человека. В них содержится огромное количество полезных элементов. Сыр богат **белками и минеральными солями**.
- О целебной силе сыров слагались даже легенды!





- **Интересные факты:**

- -Невозможно перечислить все сорта сыра. В одной лишь книге французского сыровара Андре Симона упоминается 839 сортов сыра! Для написания этой книги ему понадобилось 17 лет.



Кострома сырная.

- Первую сыроварню в Костромском крае образовал купец Н.В.Верещагин (брат известного художника В.В.Верещагина) в 1878 году в селе Андреевское.



- Для поиска ответа на вопрос: «Известны ли вам сорта костромского сыра и какой вы предпочитаете?» мы обратились к учителям нашей школы.

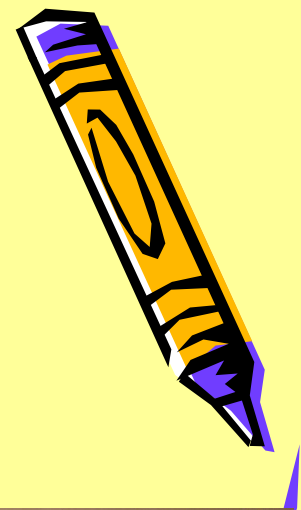


- Мы решили, что сорта костромского сыра заслуженно занимают призовые места и медали на различных всероссийских выставках. Сыр «Сусанинский» занесён в каталог «100 лучших товаров России».





А это, по-нашему мнению, самые лучшие медали для самого лучшего костромского сыра!





- Литература:
- Интернет
- Энциклопедии
- Книга о здоровом питании



