

Почему в сыре дырки?

**Работу выполнила
ученица 1 «В»
класса МОУ «СОШ
№ 48»**

Борисова Кристина.

Такой разный сыр...



Я задумалась:
« А почему в сыре
дырки?»



-Может, мышки прогрызли?



-Может, это бывшие пузырьки?

-А что, если в сыр стреляли из ружья?

Ответ решила поискать в книгах и в Интернете.



Вот, что я узнала:

- ❑ Сыры бывают разные: твёрдые и мягкие. Бывают с дырками и без дырок. И вовсе, это не дырки, а «глазки»! Глазки «открываются» у сыра во время вызревания, брожения. Подтвердилась одна из моих гипотез. Чем твёрже сыр, тем больше глазки. Такие большие глазки у сыра М



Вот, что я узнала:

- Для изготовления сыра сначала готовят «тесто». Оно разное для каждого сорта сыра. Потом эту массу уплотняют и заполняют специальные формы круглые или прямоугольные. Полученные головки сыра вынимают из форм и помещают в специальные камеры. Здесь сыр созревает, «бродит». В нём образуются глазки.



Вот, что я узнала:

- ❑ Сыр можно приготовить самим дома. Это будет дешевле и вкуснее.
- ❑ Предлагаю рецепт домашнего сыра:

1 литр молока

1 кг творога

2 яйца

100 г сливочного масла

1 чайная ложка соды

2 чайные ложки соли
аппетита!



Приятного



**Спасибо
за внимание!**

