



Презинтацию подготовили : Жалнина Юлия, Куксова Алина , Лайпа  
Алёна , Филатова Александра.



# ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ СЫРА



# История

- Сыр – один из самых старых и наиболее питательных пищевых продуктов сделанных из молока коров, овец, коз и других млекопитающих. Упоминания о нем восходят к детскому возрасту человечества, когда оно еще не ведало письменности.
- 

- 
- **Сыр** популярен и любим во всем мире, как в качестве ежедневного, так и праздничного блюда. В Россию **сыр** впервые пришёл из Голландии. Традицию сыроварения на Руси ввел Петр Первый (хотя стоит отметить, что народы Кавказа уже изготавливали прототип сыра, «сырный творог»). Император пригласил голландских мастеров –сыроделов, которые и положили начало сыроварения в России. Тогда и появился знаменитый «голландский сыр». Новый продукт полюбился народу и сыроварение стало стремительно развиваться. Уже в девятнадцатом веке количество видов **сыра** достигло ста.

-



# Интересные факты

- 3. Производство одного килограмма сыра требует 10-ти литров коровьего или козьего молока. В некоторых странах сыр готовят из совершенно неожиданных продуктов, таких как, например, сметана, горох, соя, свиная или телячья печень и даже сахар со льдом.
- 6. В Великобритании каждый год проводят чемпионат по катанию сыра .



Label for cheese variety 1

Label for cheese variety 2

Label for cheese variety 3

Label for cheese variety 4

Label for cheese variety 5

Label for cheese variety 6

Label for cheese variety 7

Label for cheese variety 8

Label for cheese variety 9

Label for cheese variety 10

Label for cheese variety 11

Label for cheese variety 12

Label for cheese variety 13

Label for cheese variety 14

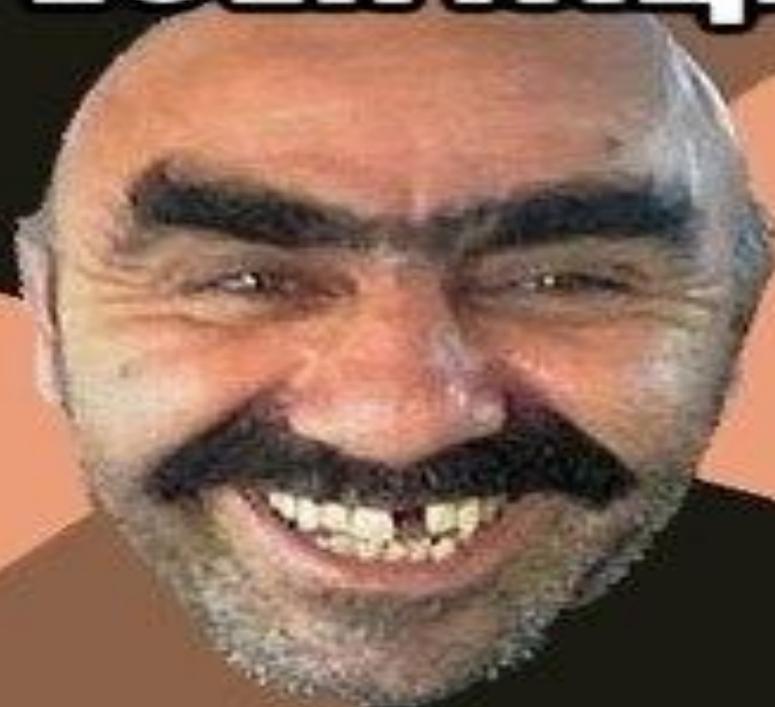
Label for cheese variety 15

Label for cheese variety 16

Label for cheese variety 17

Label for cheese variety 18

**Я ЭТОТ  
ПРЕЗЕНТАЦИЙ**



**КОНЕЦ ДЕЛАЛ**