



С\т-тип=X



Урок тўллевсем:



- Ачасене с\т-ёу яч\семпе, уйран уёлассин технологий\пе паллаштарасси;

- сывл=хл= пулас к=м=л-туй=ма Ъстересси;

- ачасен калаёу ч\лхине аталантарасси

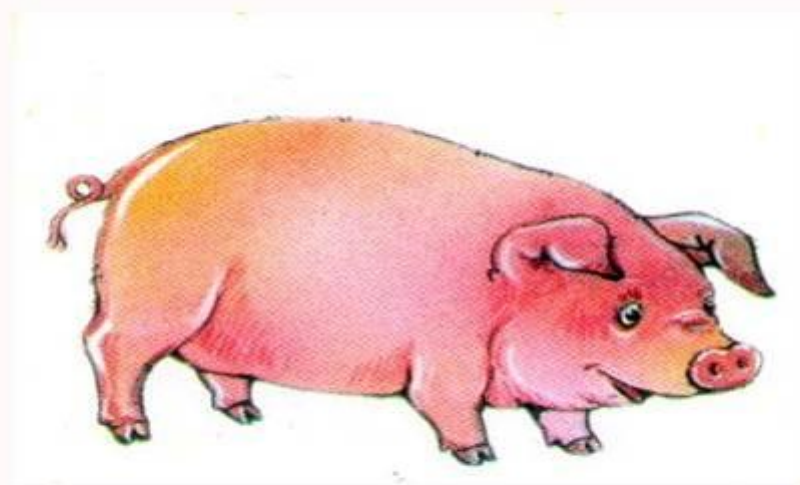
ФОНЕТИКА ЗАРЯДКИ:

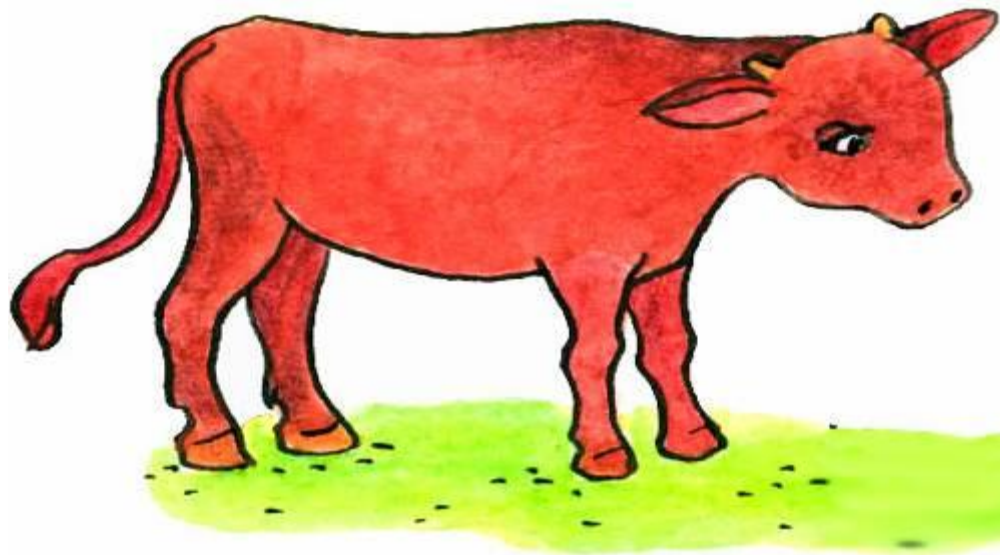
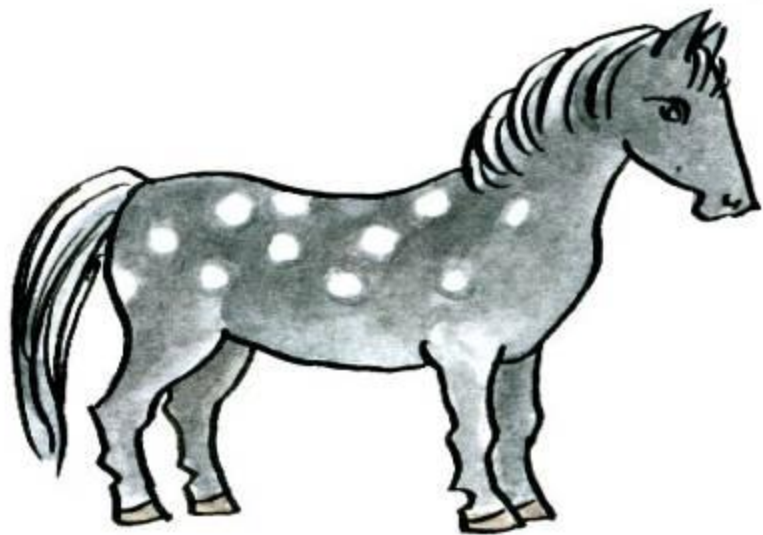


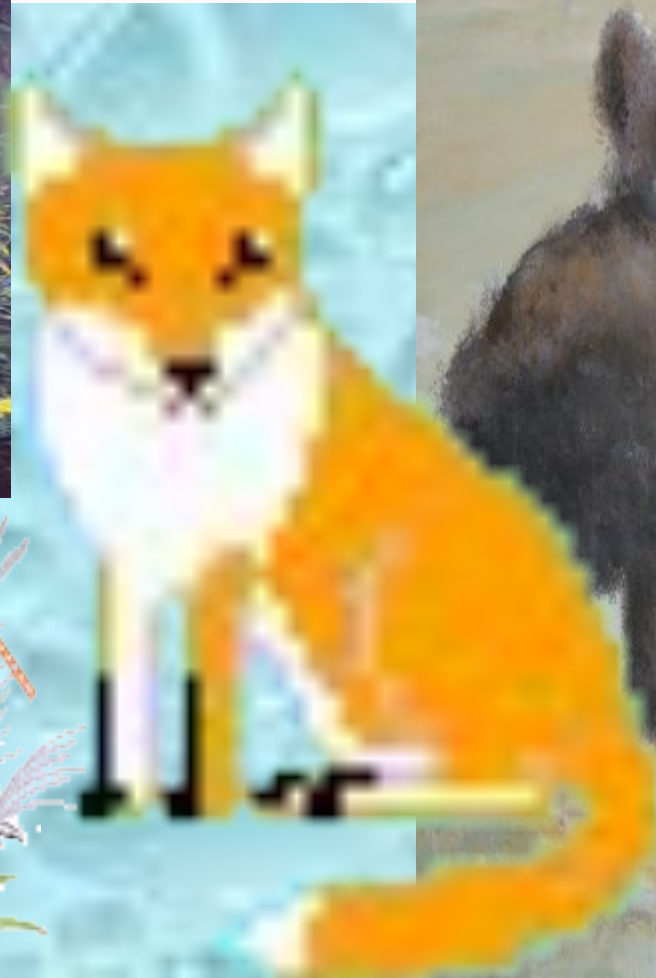
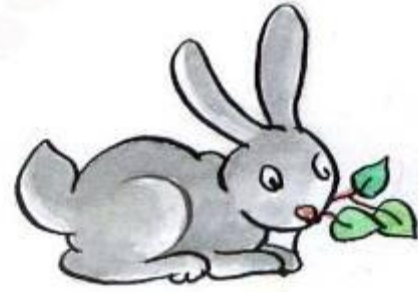
Пулт=м=р магазинта
Эпир паян аннепе.
Илт\м\р эпир унта
С\т тата х=йма.

Шур=, юр мар, =на \не парать.









Словарь ёџё

Ус=лл= -	полезный
Су -	доить
Маларах –	раньше
Тур=х –	простокваша (варенец)
Т=п=рч= -	творог
Ч=к=т -	сырок домашнего изготовления
Х=йма -	сметана
Услам ёу -	сливочное масло
К=м=с -	кумыс
Ш=ратн= ёу -	топленое масло
Уйран уёла -	пахтать молоко
К=нт=рти хал=х -	южный народ



Ё\р ёинче нумай ч\р чун ам=ш с\ч\пе ъсет. Килти выль=х та,
тискер ч\р чун та ам=ш с\тне ёисе в=й илет. Ачасем те ёултал=к
таран ам=ш к=к=рне \меёё\.

Унран ус=лл=раххи п\ч\к ачаш=н ним\н
те ёук.

Ъсерехпе ачасем \не е качака с\тне \ёме тыт=наёё\.

Тухт=рсем качака с\тне ус=лл=рах теёё\.

Сур=хпа качакана ёынсем \нерен маларах сума тыт=нн=. /не
в\сенчен каярах килти выль=х шутне к\н\.

Хал\ вара пир\нш\н \не с\ч\ т\п
выр=нта т=рать. С\трен темле апат та пулать: тур=х, уйран,
т=п=рч=,ёу.

К=нт=рти хал=хсем хал\ те сур=х с=ваёё\, сур=х с\т\нчен брынза
текен ёим\ё хат\рлеёё\.

Казахсем, к=рк=ссем, пушк=ртсем к\сре с=ваёё\,
ун с\т\нчен к=м=с хат\рлеёё\.

К=м=с сывл=хш=н пит\ ус=лл=. /л\к ч=вашсем те к=м=с тун=. Хал\ лаша сахал усраёё\ те,
к=м=с тума п=рахн=. Санаторисенче хал\ те к=м=спа ъпке е ш=м=чир\сенчен сиплеёё\.







С\т-тур=х (С\т-ёу):

Тур=х

Кефир

Т=п=рч=

Ч=к=т

Сыр

Х=йма

Услам ёу

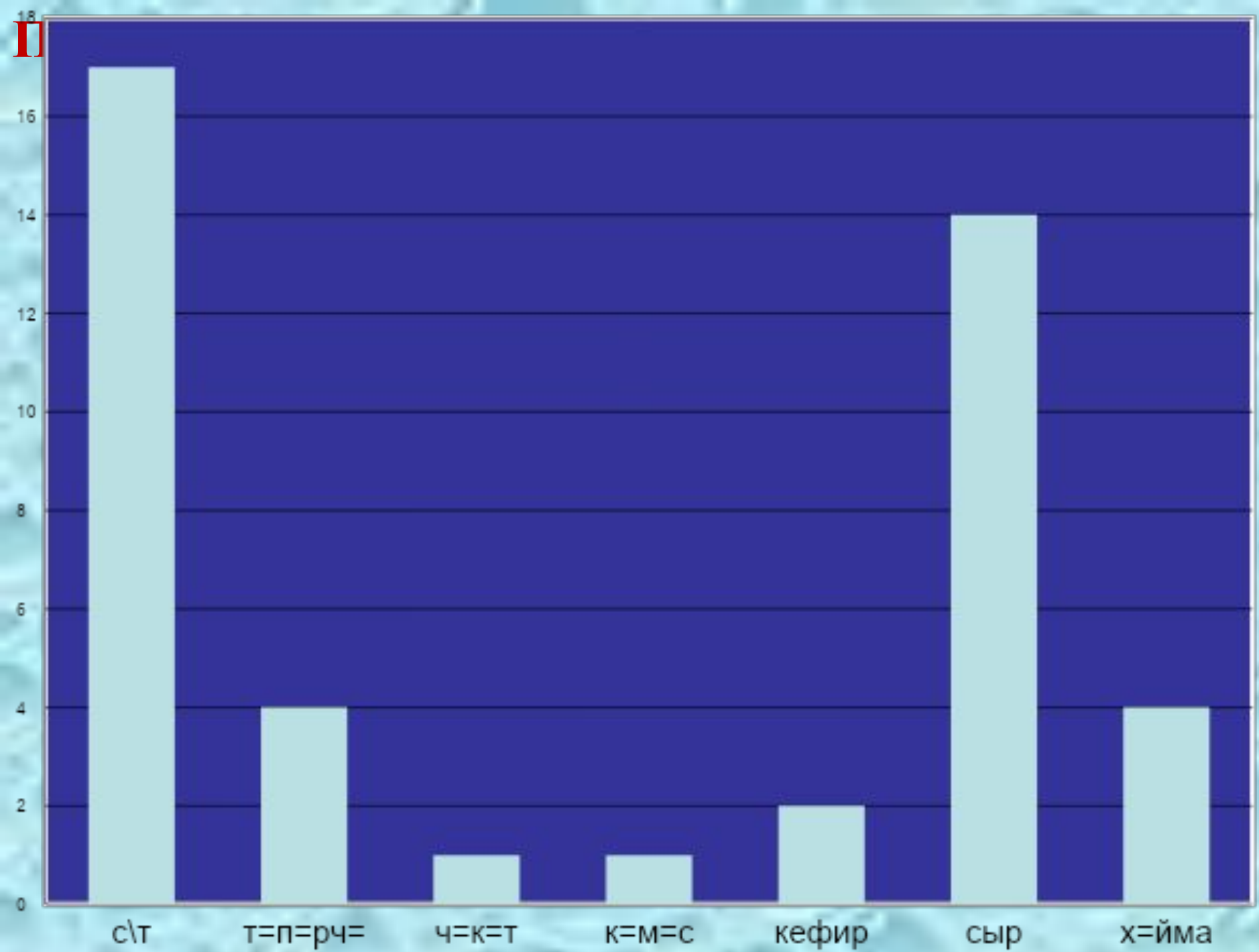
К=м=с

Брынза

Ш=ратн= ёу

Уйран





Магазинта

С\т-тур=х (С\т-ёу):

Тур=х

Кефир

Т=п=рч=

Ч=к=т

Сыр

Х=йма

Услам ёу

К=м=с

Брынза

Ш=ратн= ёу

Уйран



Шупашкарти с\т-ёу комбинач

Завод входит в число 50 крупнейших молокоперерабатывающих предприятий России. За сутки здесь вырабатывается свыше 100 т цельномолочной продукции более 70 наименований. Численность работающих на заводе составляет более 600 человек. Завод имеет фирменную торговую сеть, столовую, сауну, гараж. Завод динамично развивается и имеет далеко идущие планы по расширению и улучшению ассортимента продукции, освоению новой упаковки, совершенствованию системы управления, построению взаимовыгодных отношений с поставщиками молока.

Торговая марка Чебоксарского гормолзавода признана во многих российских регионах – это лучшее свидетельство его конкурентоспособности и больших творческих возможностей.

Молочные продукты, выпущенные ОАО «Чебоксарский городской молочный завод», пользуются спросом не только в Чувашии, но и за пределами республики: в Москве, Нижнем Новгороде, Тольятти, Ульяновске, Йошкар-Оле, Казани.

У французов есть поговорка: «Десерт без сыра — красавица без глаз».

Так, в Индии есть поговорка: «Пей кислое молоко — и проживешь долго».

В США есть поговорка: "Молочная ферма строится для внуков".

У французов есть поговорка: «Десерт без сыра —
красавица без глаз».

Французсем ёапла калаёё\: «Сырс=р
десерт куёс=р х\р пекех».

У французов есть поговорка: «Десерт без сыра —
красавица без глаз».

Так, в Индии есть поговорка: «Пей кислое молоко — и
проживешь долго».

Французсем ёапла калаёё\: «Сырс=р
десерт куёс=р х\р пекех».

Индинче ёапла калаёё\: «Йъё\хн\ с\т
\ёсен нумай пур=нат=н».

У французов есть поговорка: «Десерт без сыра — красавица без глаз».

Так, в Индии есть поговорка: «Пей кислое молоко — и проживешь долго».

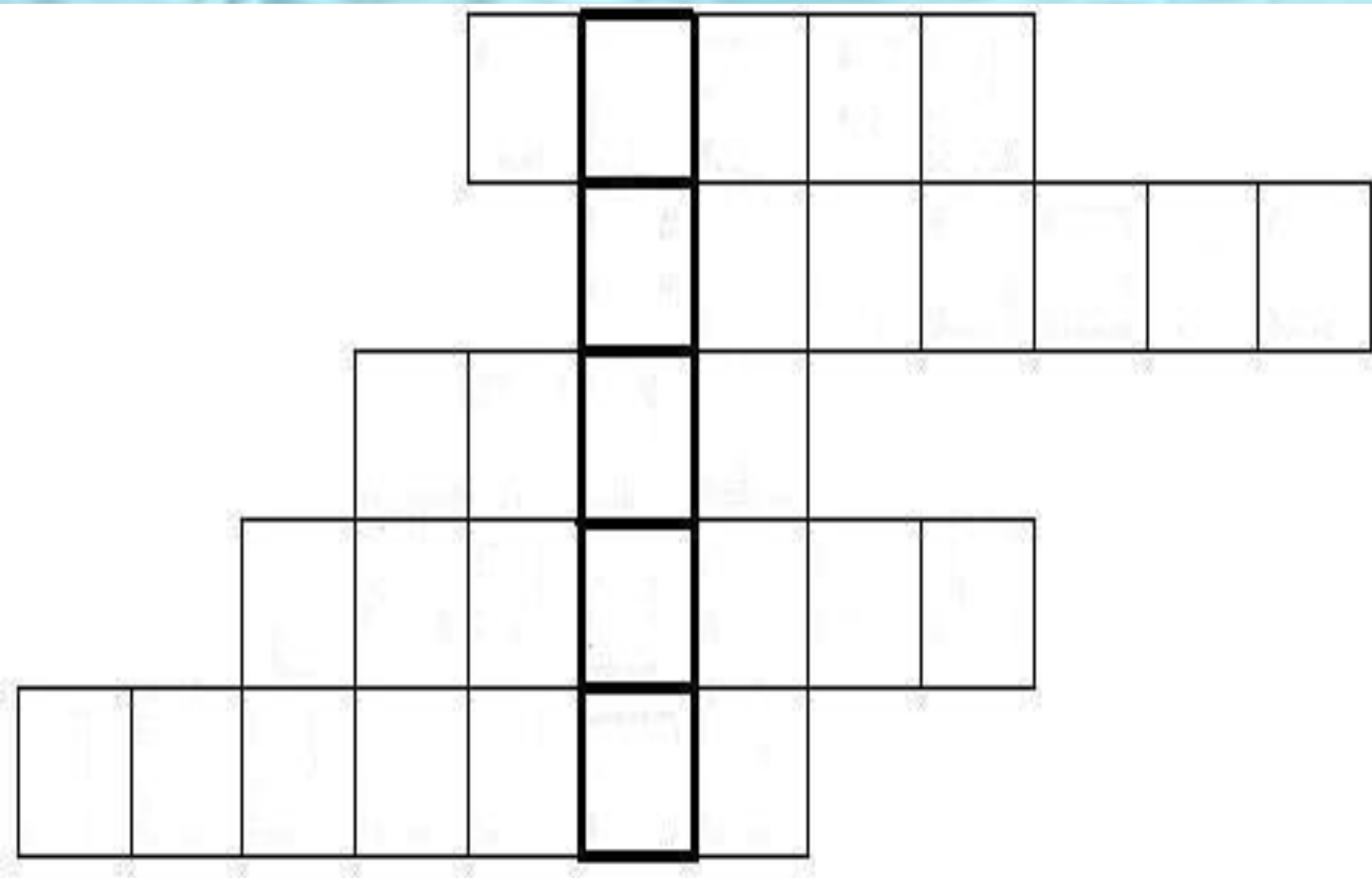
В США есть поговорка: "Молочная ферма строится для внуков".

Французсем ёапла калаёё\: «Сырс=р десерт куёс=р х\р пекех».

Индинче ёапла калаёё\: «Йъё\хн\ с\т \ёсен нумай пур=нат=н».

Америк=ра ёапла калаёё\: «С\т фермине м=нуксем валли т=ваёё\».

С\т м\нле-м\нле пулать?



Т	У	Т	Л	Ѓ
---	----------	---	---	---

Й	Ў	Ї	Ѓ	Х	Н	Ѓ
----------	----------	---	---	---	---	---

		У	
--	--	----------	--

			У			
--	--	--	----------	--	--	--

				У	
--	--	--	--	----------	--

Т	У	Т	Л	Ѓ
---	----------	---	---	---

	Й	Ў	Ї	Ѓ	Х	Н	Ѓ
--	----------	----------	---	---	---	---	---

Ш	У	Р	Ѓ
---	---	----------	---

						
--	--	--	---------	--	--	--

					
--	--	--	--	---------	--

Т	У	Т	Л	Ă
---	----------	---	---	---

	Й	Ў	Ç	Ё	Х	Н	Ё
--	----------	---	---	---	---	---	---

Ш	У	Р	Ă
---	---	----------	---

Ç	Ă	Р	А	Т	Н	Ă
---	---	---	----------	---	---	---

						
--	--	--	--	--	---------	--

Т	У	Т	Л	Ă
---	----------	---	---	---

	Й	Ў	Ç	Ё	Х	Н	Ё
--	----------	---	---	---	---	---	---

Ш	У	Р	Ă
---	---	----------	---

Ç	Ă	Р	А	Т	Н	Ă
---	---	---	----------	---	---	---

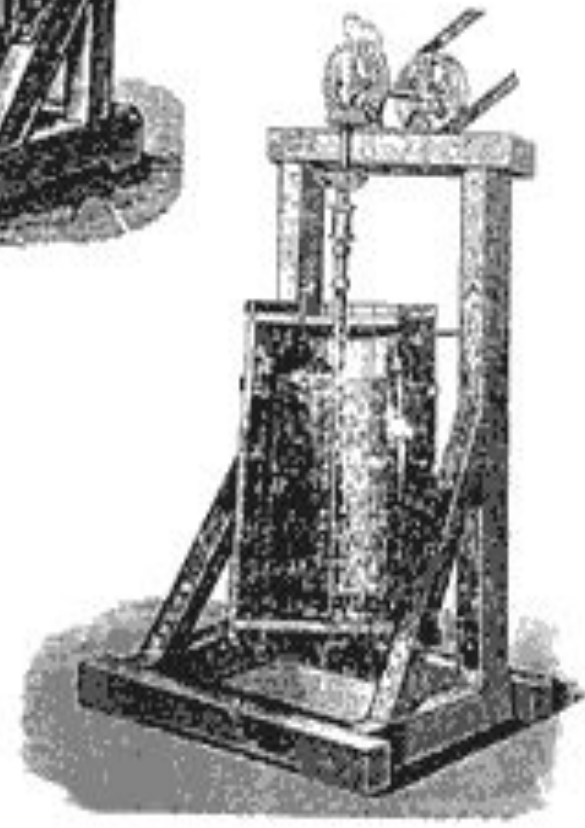
В	Ё	Р	Е	Т	Н	Ё
---	---	---	---	---	----------	---



Уйран -кисломолочный напиток у чувашей, родственный кавказскому айрану.

Айра́н - разновидность кисломолочного напитка или разновидность кефира у тюркских и кавказских народов. В разных языках и у разных народов точный смысл названия и технология приготовления немного различаются, но общим является то, что это молочный продукт, получаемый при помощи молочнокислых бактерий. При этом, у оседлых народов он - жидкий и хорошо утоляет жажду.

Для сбивания берут молоко двух удоев: вечернего (стояло 36 часов) и утреннего (стояло 24 часа), вливают в деревянную кадку и держат в теплом помещении, пока оно несколько скиснет. Затем вливают в маслобойку и сбивают около 45-50 мин. при температуре 18-19 °С. Естественно, чем ниже температура молока, тем дольше проходит сбивание.



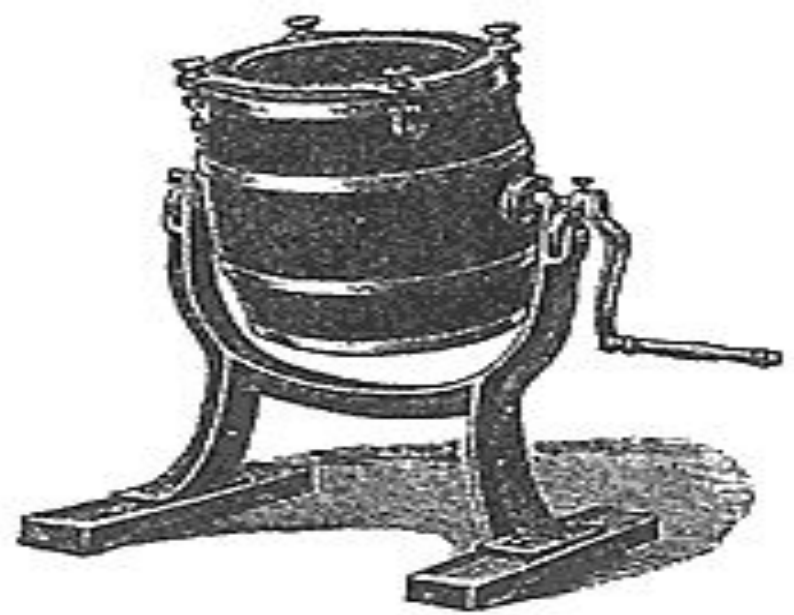
Технология получения топленого масла в 19 веке

Оно вырабатывалось в домашних условиях каждой хозяйкой. Сметана, снятая при отстое молока, сбивалась в масло способом встряхивания или в примитивных толкачных маслобойках. Такая маслобойка представляет собой деревянную кадку, суживающуюся кверху, в которой вверх и вниз движется толкач - палка, на конце которой насажен кружок с отверстиями. Чтобы сливки не разбрызгивались, кадка закрывается крышкой со втулкой (для направленного движения толкача). Сбитое масло хранилось на холоде в погребе. Долгое хранение портило масло, поэтому хозяйки его сразу перетапливали без хранения.

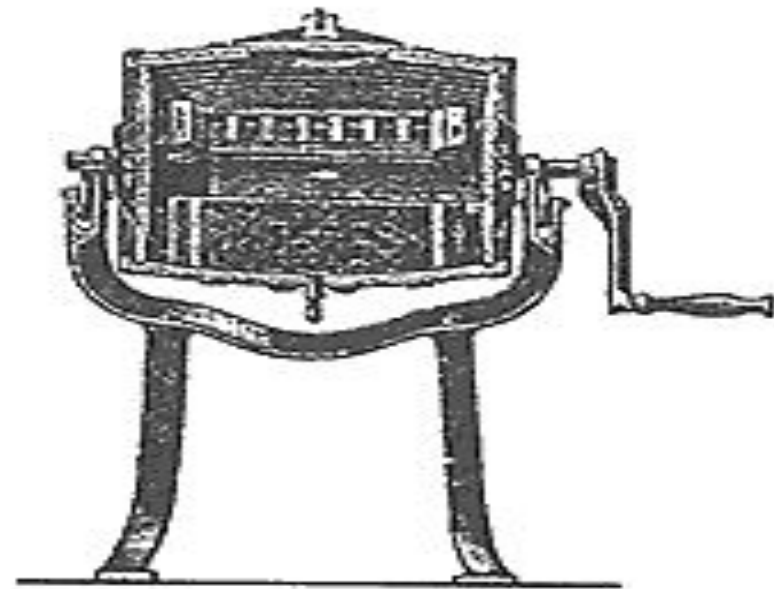


Технология изготовления сладкосливочного масла

Сладкосливочное масло изготовлялось из свежих, сырых сливок 24 часового отстоя. Перед сбиванием маслобойки ополаскивали горячей, а затем холодной водой и выдерживали некоторое время, чтобы стенки бочки восприняли температуру сбивания 11-14 °С. Маслобойки заполнялись сливками примерно на половину емкости. Маслобойка закрывалась и приводилась в действие вручную. В зависимости от вида маслобойки ее необходимо было вращать с определенной скоростью.

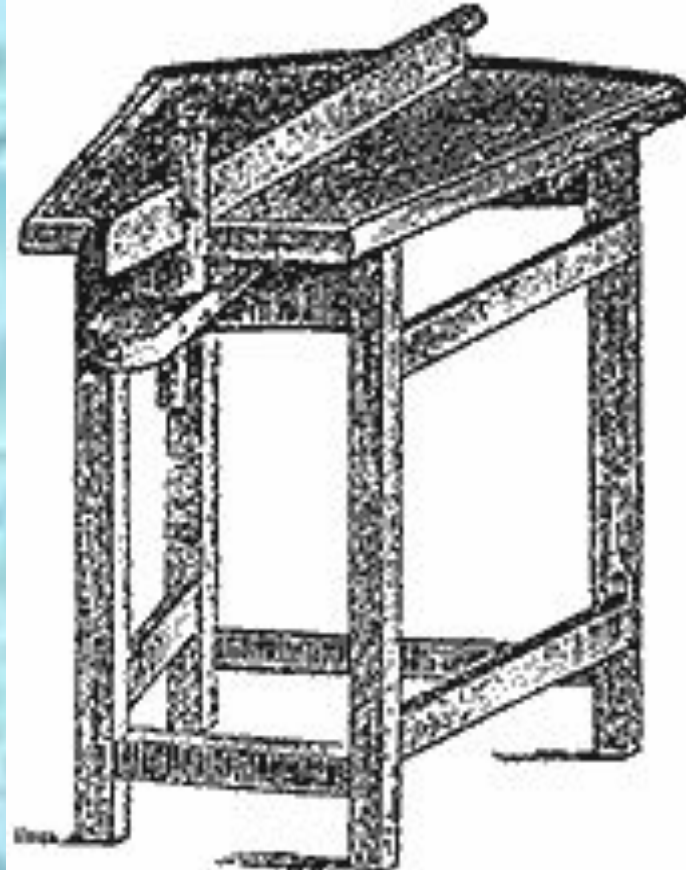


а



б

Образование масляного зерна обычно наступало через 25 мин, если же оно наступало преждевременно - через 15 мин, то сливки охлаждали добавлением в маслобойку холодной воды или кусочков льда, чтобы продлить процесс маслообразования и не дать отойти в пахту большому количеству жира. Затем производили отжимку масла. Для этого куски масла по 5-6 фунтов (2-2,5 кг) выкладывали на отжимальный стул. Гладкий или ребристый валик с нажимом несколько раз прокатывали по маслу, то есть отжимали или обрабатывали его.



а - наклонный стул для отжимания масла;
б - треугольный деревянный нож для масла

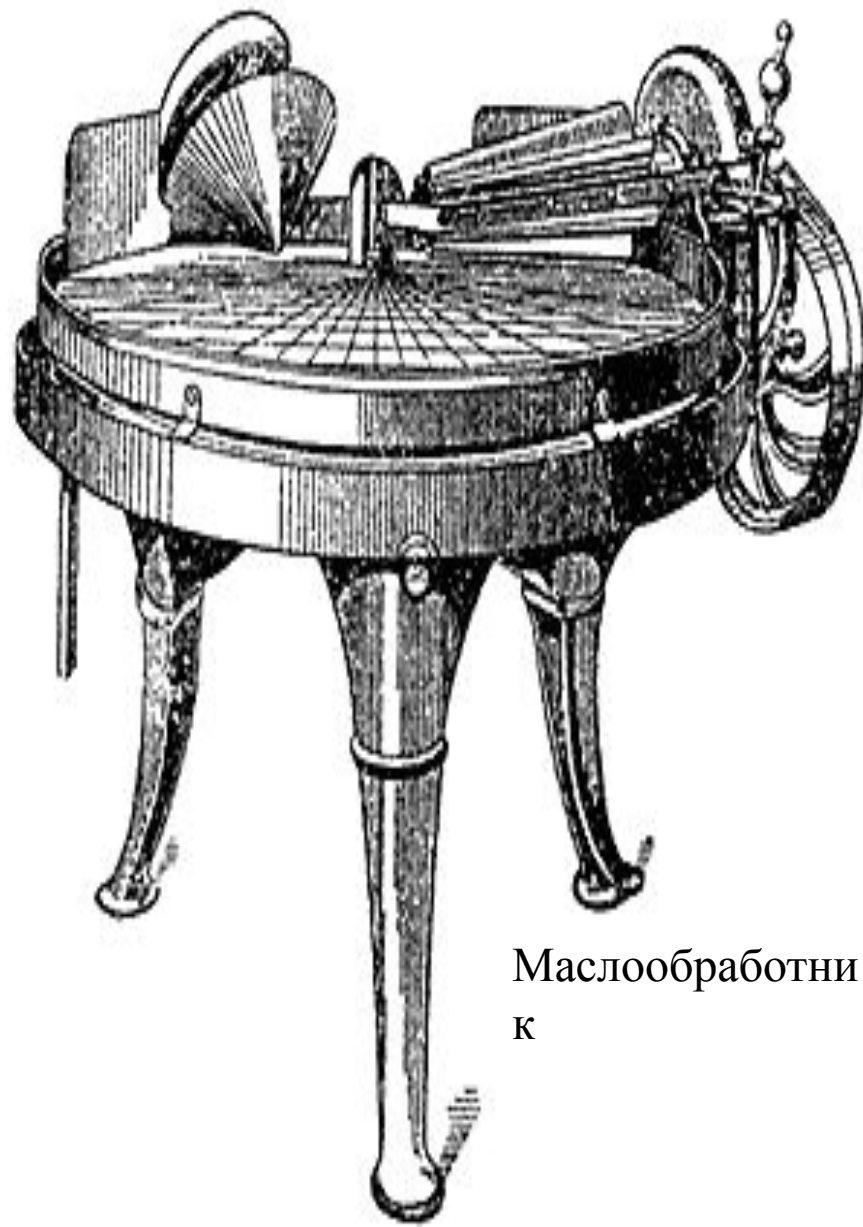
Впоследствии стали применять масломяльные машины и маслообработники



а - масломяльная доска; б -
масло, промятое на машине

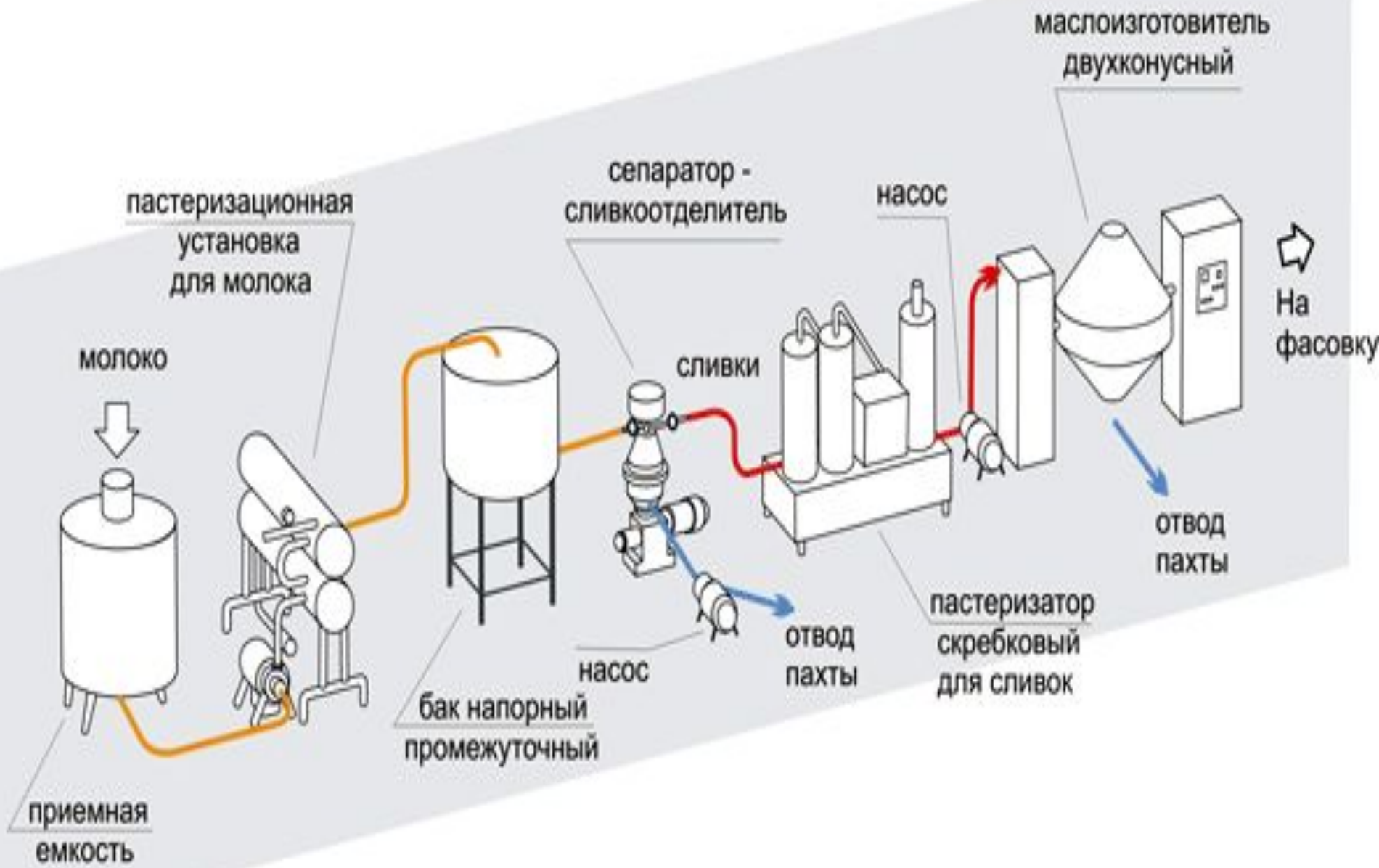


б



Маслообработни
к

Линия производства масла способом сбивания



Линия производства масла непрерывным методом

