

ЧТО

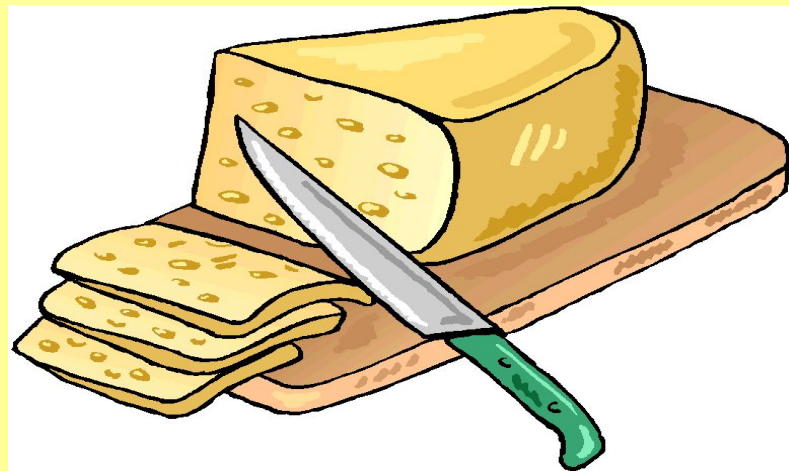
ТАКОЕ



Проектную работу
выполнили:
Модин Пётр
Медведева Василиса
Степанцов Максим
Андреева Юлиана
Катаев Кирилл
Вострикова Алёна
3 «А» класс

Про сыр

Дали мне на завтрак сыр -
Тот, в котором много дыр.
Посмотрел его на свет -
Дырки есть, а сыра нет.



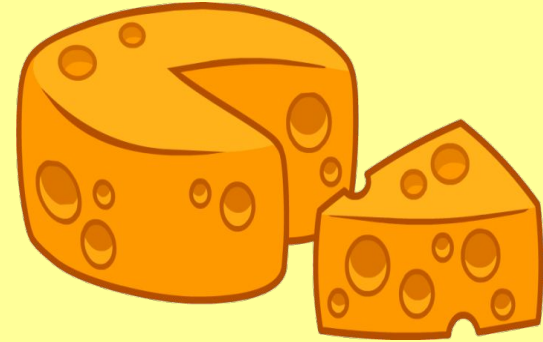
Приздумался я крепко
И решил пить чай с конфеткой
Пусть дырявый сыр едят
Те, кто кушать не хотят!



Цель: узнать все о сыре

Задачи:

- провести анкетирование среди одноклассников
- изучить литературу о сыре (поиск информации в различных источниках)
- изучить, как сыр изготавливается
- провести дегустацию в классе
- провести выставку рисунков по произведениям, где есть упоминание о сыре

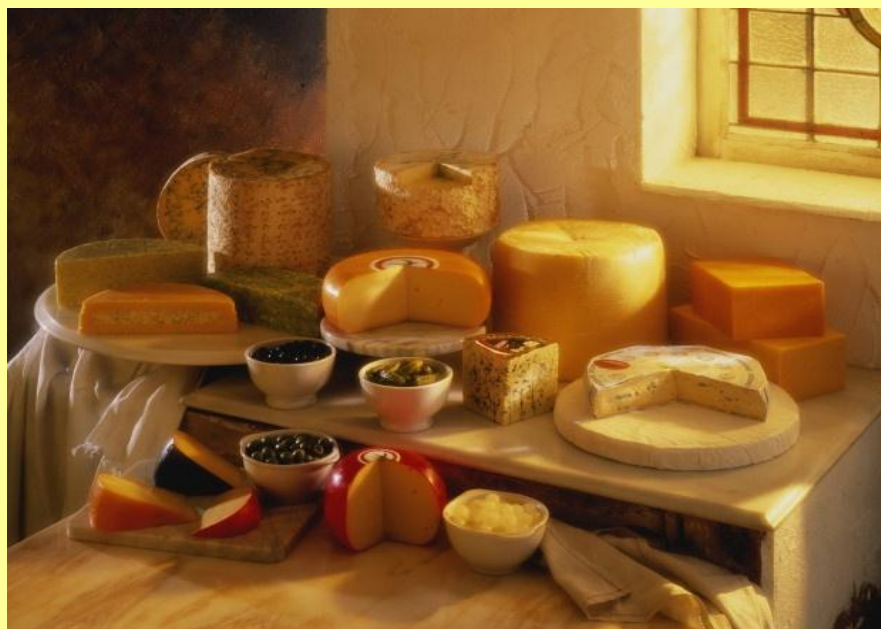


Сыр — очень древний продукт. Впервые сыр начали готовить ещё 7000 лет назад до нашей эры. Кочевники, чтобы сохранить кобылье молоко, створаживали его и высушивали на солнце.

Древние греки считали, что людей научила делать сыр Артемида, богиня охоты и покровительница животных. И даже сами боги лакомились сыром на пирах.



В России традиция сыроварения возникла во времена правления Петра I, с приездом голландских мастеров-сыроваров, хотя уже и раньше рецепты приготовления сырных продуктов были известны русскому народу.



Сегодня сыр производят и едят с удовольствием во многих странах мира.

Какой главный продукт входит в состав сыра?

- Мука
- Молоко



Что такое сыр ?

Сыр - молочный продукт, его производят из молока с использованием молочнокислых бактерий, ферментов и органических кислот. Основой сыра является молоко коров, коз, овец, кобылиц и даже буйволиц.



В мире насчитывается свыше 2000 сырных сортов.

По способу изготовления сыры делятся на

твердые

полутвердые

мягкие



Пармезан, Чеддер

плавлен



**Российский,
Голландский**

рассольные



**Адыгейский,
Моцарелла**

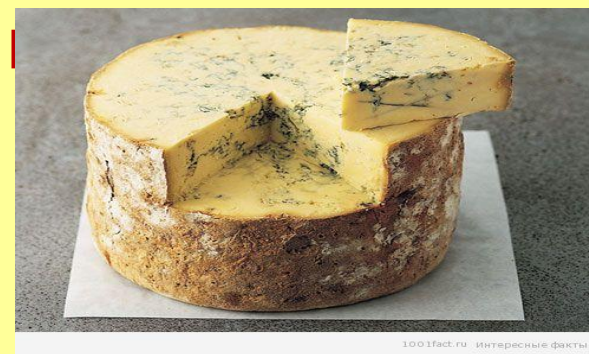
сыры с



Виола, Хохланд



**Сулугуни,
Фета**



**Рокфор,
Бри**

Красят ли сыр?

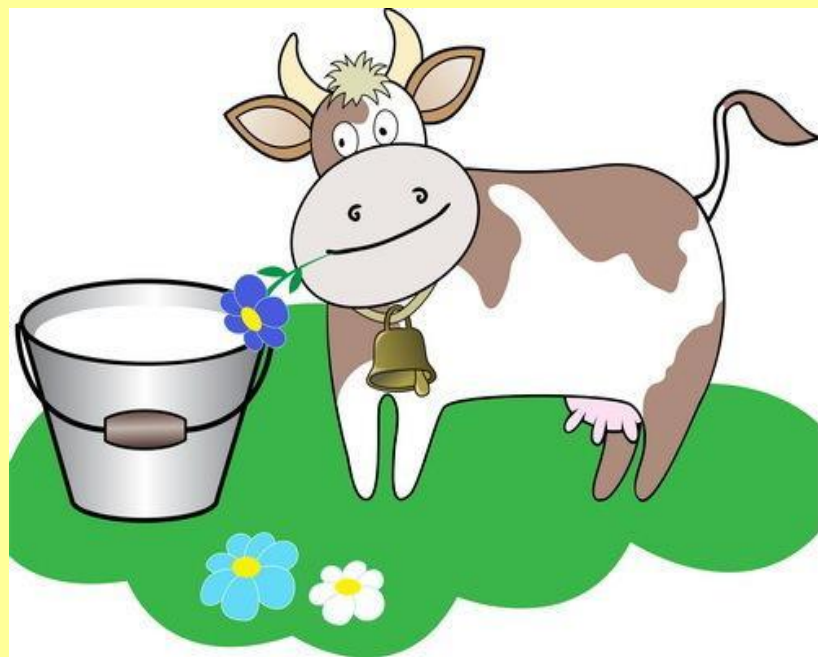


- Да
- Нет



От чего зависит цвет сыра?

**От состава молока, из
которого сыр готовится,
кому принадлежит это
молоко и
что корова, или коза, или
кобыла ест.**



**Некоторые сорта
сыра
подкрашивают
отваром
календулы или
морковным
соком для**

Как вы думаете сыр с плесенью - это...

- **Испорченный продукт**
- **Сорт сыра**



**Для приготовления
сыра с плесенью
используются
специальные виды
сырной плесени
безопасной и даже
полезной для человека.**

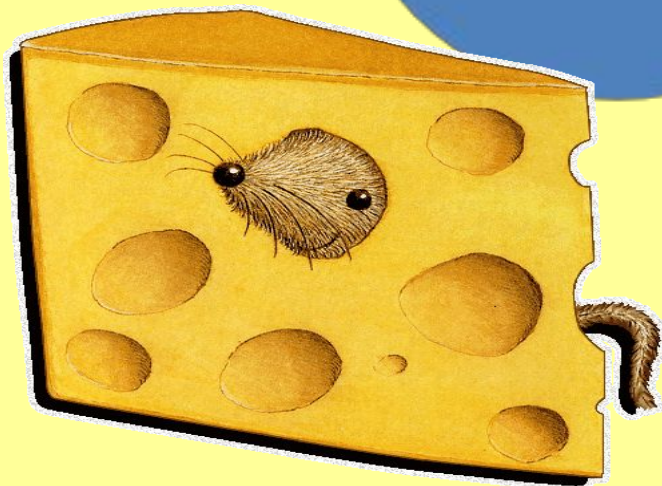


**Сыр с
«благородной»
плесенью считается
изысканным
дорогим
деликатесом.**



Откуда в сыре дырки?

Движение
бактерий



Отличительной чертой некоторых сортов сыра являются дырки. Откуда они берутся? Они появляются в результате движения бактерий, вызываемого газом.



Эти пузырьки с газом специалисты называют «глазами».

***В какой басне один из
главных "персонажей" сыр?***

- СЛОН И МОСЬКА
- ВОРОНА И ЛИСИЦА



Интересное о сыре

В мире есть несколько памятников сыру. Один из них находится в Москве плавленому сырку «Дружба». Огромный сырок держат, обнявшись, герои басни Крылова лисица и ворона



Интересный памятник сыру появился в 2011 году в бельгийском городе Остенд.

Его изготовили из 1000 кг сыра. Это изделие занесено в Книгу рекордов Гиннеса.

После регистрации в книге... памятник сразу же был съеден!

В Голландии, Италии и Франции есть музеи сыра, где на сыр можно полюбоваться и продегустировать!

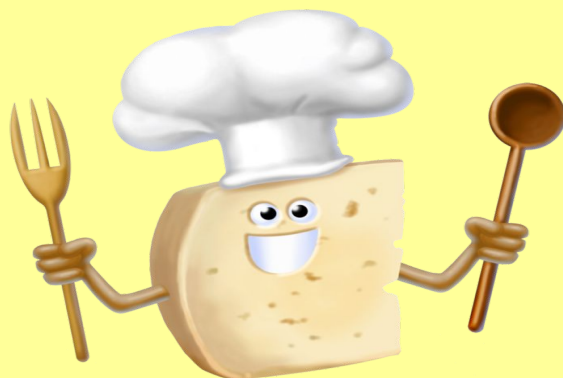


**В Великобритании
каждый год
проводят чемпионат
по катанию сыра.**

**Как вы думаете, можно ли
приготовить сыр дома?**



■ ДА
■ НЕТ



Сыр производят на заводах, на фермах и можно даже попробовать приготовить его дома.

Сначала молоко оставляют в тёплом месте для скисания.

Массу отделяют от сыворотки.

Потом солят, промывают, сушат, формуют, прессуют и выдерживают.



Выдержка некоторых сортов может занимать несколько лет.



Бывает ли сырное мороженое ?



- ДА
- НЕТ



Швейцарский ланч

Сливочное мороженое
с добавлением сливочного сыра



Сыр едят, как отдельное блюдо, сыр можно положить на бутерброд, можно потереть, добавлять в мясные или рыбные блюда, как начинку в пироги, блины, пиццу, в десерты.



А еще сыр сам может быть вкусным десертом.

Бывает мороженое со вкусом сыра - «сырное мороженое». А еще сыр можно есть на десерт с медом, вареньем и без.

**Сыр едят и производят во многих странах мира
Франции, Италии, Швейцарии, Голландии,
Дании, Англии, Болгарии, России.**

**Сыр нужен на столе
и в будни и в праздники!**

Он легко усваивается нашим организмом, богат белками, жирами, кальцием, фосфором.



А еще у многих слово СЫР ассоциируется с улыбкой.

Overview of the IBUW



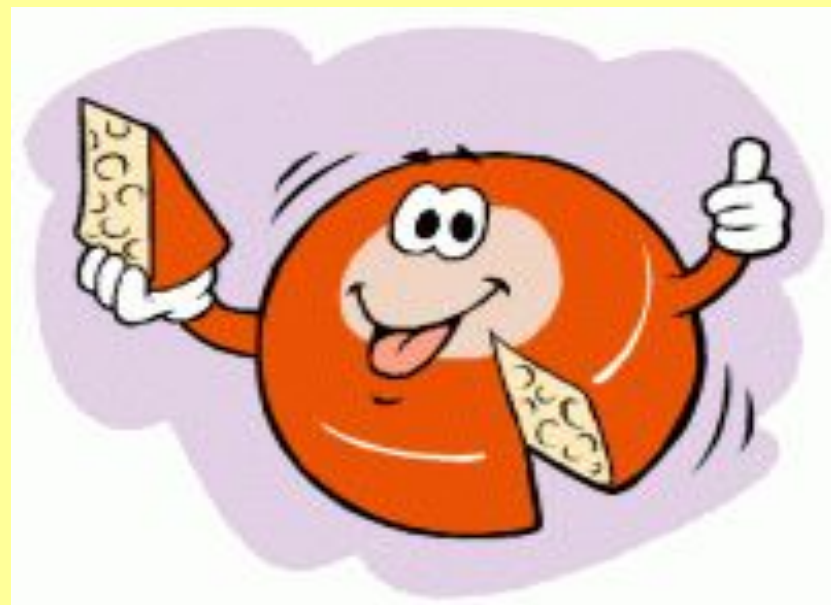
Сыыыр



Вывод:

**Сыр – это вкусный
и полезный продукт.**

**Он содержит много
витаминов и полезных
веществ, необходимых
для нашего организма.**



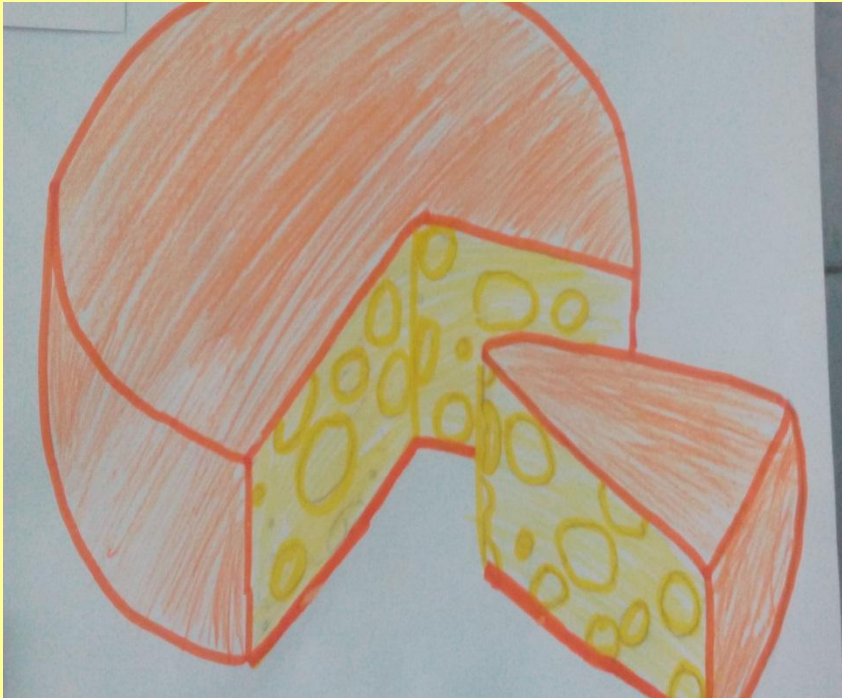
**Сыр можно есть отдельно
и добавлять в другие
блюда.**

**Из множества сортов
каждый может найти себе
сыр по вкусу.**



**Мы рекомендуем вам всем обязательно есть
сыр!**

Выставка рисунков



Источники информации:

- *Сыр : 100 правил, историй, рецептов / авт.-сост. Яна Юрышева.-Москва: Издательство "Э",2016*
- *Почему в сыре дырки?/ авт.-сост. Вольцит Петр Михайлович.- Москва: Издательство "Аванта+",2016*
- *<https://elhow.ru/ucheba/opredelenija/s/cto-takoe-syr>*
- *<http://morefactov.ru/udivitelnye-fakty-o-syre>*

