

Что такое сыр.





Результаты анкетирования.

1. Любите ли вы сыр?

Да - 30

Нет - 18

2. Как часто употребляете сыр?

Часто - 32

Редко - 16

3. Знаете ли вы, чем полезен сыр?

Да - 20

Нет - 28

- 4. В какое время суток можно кушать сыр?

- Утром - 25

- Днём - 10

- Вечером - 3

-

- 5. Можно ли приготовить сыр в домашних условиях? -

- Да - 28

- Нет - 10

- Не знаю - 10

-

Цель работы: выяснить, можно ли в домашних условиях приготовить вкусный и полезный сыр.

Задачи:

- познакомиться с историей сыроделия;
- выяснить, в чём состоит пищевая ценность сыра;
- узнать процесс изготовления сыра; приготовить сыр из натурального молока в домашних условиях;

Существует много легенд о происхождении сыра.
Самая правдоподобная и распространенная из версий
- легенда об аравийском купце.



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



В России официальное появление сыра связано с Пётром I, привезшим рецепт данного кушанья из Голландии.





Сычужный сыр



Твёрдые сыры



Мягкие сыры



Рассольные



Плавленные



Сыр – живой продукт, являющийся важным источником витаминов и микроэлементов. Сыр содержит:

Витамины:

- Витамин А
- Витамин В2
- Витамин В6
- Витамин В12
- Витамин С
- Витамин Е

Минералы:

- Кальций
- Фосфор
- Калий



Пастеризация Створаживание



Прессование, соление, созревание



Глазки в сыре



Сегодня на сырных полках гипермаркетов можно найти огромное разнообразие сыра, их существует около 2000



СЫР АЛТАЙСКИЙ



Подарок королеве

Игра в Англии



Памятник сырку Дружба



ГОТОВИМ САМОСТОЯТЕЛЬНО



