

**ПРОЕКТ НА ТЕМУ:  
«БЕЛКИ. СЫР»  
УЧЕНИКА 2 КЛАССА «Б»  
ЧИЖОВА ИЛИИ**

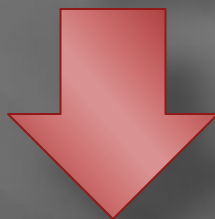
Пос. Сосновый Бор  
2012

На данной картинке представлены питательные вещества: белки, жиры, углеводы. Углеводы в процессе пищеварения превращаются в глюкозу, жиры – в жирные кислоты, белки – в аминокислоты.



Белки — незаменимая часть пищи. Они идут на построение новых клеток. Это называется обмен веществ. Диетологи недаром называют их «протеинами» - от греческого слова «протео», что означает «первое место».

## БЕЛКИ



животного  
происхождения:  
мясо, рыба, яйца,  
творог, сыр,...

растительного  
происхождения:  
бобовые, орехи,  
бананы,...

Мы поговорим с вами о сыре.  
Ребята, каждый из вас кушал сыр. Правда?  
Но много ли интересных фактов вы знаете о нем?



Например:

- сыр – это замена мясу. Можно не кушать мясо,

но обязательно кушать сыр. Сыр дает мышеч-

ную силу.

- сыр – это продукт любви коровы к человеку.

Корова дает молоко с любовью, так как оно

предназначено для ее ребенка (теленка).

- сыр обладает энергией земли.

- сыр очень важен для развития разума.

# Откуда появился сыр?

Сыр - настолько древний продукт питания, что уже никто не может с полной уверенностью ответить на вопрос «Кто и когда изобрел сыр?» По одной из версий сыр впервые появился в Африке. Кочующий с места на место бедуин перевозил в своем кожаном бурдюке коровье молоко. Он довольно долго скакал по жаркой пустыне верхом на лошади, а по завершении путешествия обнаружил, что его молоко превратилось в странную плотную субстанцию желтого цвета. Кочевнику сыр показался удивительно вкусным, и он тут же рассказал о



Впрочем, есть и другая версия. Некоторые ученые полагают, что сыр известен человечеству столько же времени, сколько и молоко. Наши древние предки искали способ сохранения быстро портящегося продукта питания и однажды заметили, что при створаживании в ферментной среде новый молочный продукт обретает способность храниться в твердом состоянии несколько недель. С тех самых пор было проведено немало кулинарных