

**Отдел образования, спорта и туризма Ельского райисполкома
Государственное учреждение образования
«Заширский ясли-сад Ельского района»**

*Материалы к областному этапу республиканского конкурса
исследовательских работ детей дошкольного возраста «Я-исследователь»*

Тема: «Откуда сыр приходит к нам? »

Номинация «Необычное в обычном»

Исследователь: Рогалевич Златослава Александровна, 5 лет
Научный руководитель: воспитатель первой категории
Петролай Инна Петровна



**Рогалевич
Златослава
Александровна,
5 лет**

Изготовление сыра на производстве





Avito





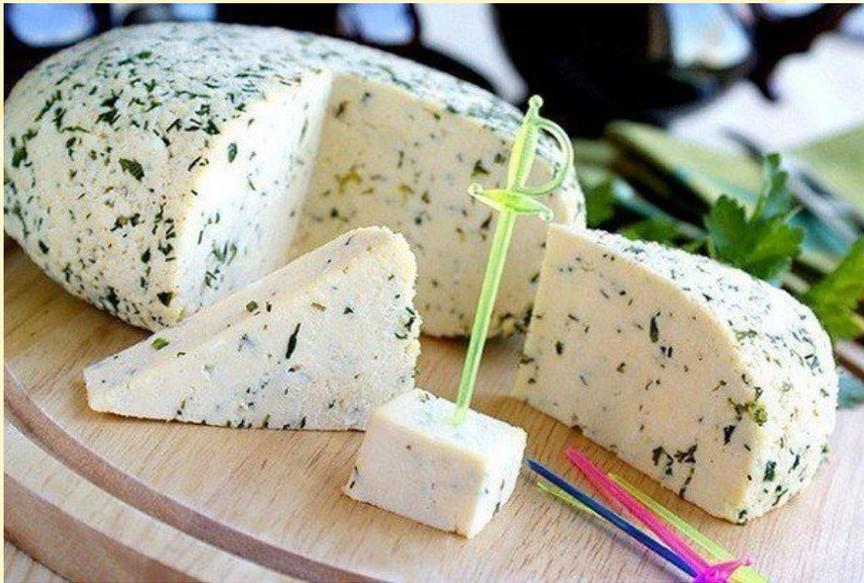
Изготовление сыра в домашних условиях











Домашний сыр (рецепт 1)

Домашний сыр получается невероятно вкусным и полезным, ведь он не содержит вредных веществ и консервантов. Кроме того, готовится такой сыр очень просто. Все, что потребуется для приготовления - это лимон, соль и молоко. Домашний сыр можно держать в холодильнике несколько дней.

Требуемые ингредиенты:

Полтора литра домашнего молока;
1 лимон;
Соль, сахар - по вкусу.

Способ приготовления:

Из одного лимона выжать сок. Молоко довести до кипения. После закипания снять с огня и оставить на 5 минут. Добавить соль и любые приправы по вкусу. Влить лимонный сок и начать перемешивать. Чтобы произошла нужная реакция, не нужно слишком охлаждать молоко. Оно должно быть температуры около 95 градусов. После реакции должна отделиться сыворотка и отдельные белковые комки. Выложить массу в марлю и дать сыворотке стечь, затем переложить сыр с мелкое сито, немного прижав сверху. Оставить остывать на несколько часов.

Домашний сыр (рецепт 2)

Для приготовления понадобится

1 кг творога

1 л молока

2 желтка или 1 яйцо

100-150 г сливочного масла

2-3 ч.л. соды

1 неполная ч.л. соли, сахар по вкусу

Рецепт приготовления домашнего сыра

Молоко налейте в большую кастрюлю, поставьте ее на огонь и доведите молоко до кипения. Добавьте творог и варите, помешивая, около 3-5 минут на слабом огне, пока сыворотка полностью не отделится.

Чистую марлю поднесите под струю воды и слегка отожмите, сложив ее в 2 слоя, и застелите ей дуршлаг. Горячую творожную массу перелейте в дуршлаг.

Сыворотка должна полностью стечь. Отожмите творожную массу руками. В отдельной посуде взбейте мягкое сливочное с яйцом или желтками, содой и солью. Сухой творог переложите в отдельную чистую, сухую кастрюлю. Творог соедините маслянно-яичной смесью, и хорошо перемешайте. Можно добавить в домашний сыр семена укропа, тмина, и др.

В большую кастрюлю налейте немного воды и доведите ее до кипения. В нее поставьте кастрюлю, меньшую по диаметру, положив в нее получившуюся творожную массу. Варите ее на водяной бане, периодически помешивая, около 8-10 минут, а точнее до тех пор, пока масса не станет тягучей.

Переложите горячую массу в форму, смазав ее обильно сливочным маслом. Сверху придавите ее не тяжелым прессом и поставьте в холодильник на 2-3 часа.

Готовый домашний сыр аккуратно выньте из формы и нарежьте на порционные кусочки.

Приятного аппетита, друзья!



Песенка Златы о сыре

Угощайтесь, господа!

Сыр- отличная еда!

Организм питается,

Мышцы укрепляются.

Диетический аспект-

Живота от сыра нет!

Очень много в нём пустот,

Не растёт от них не живот!

Люди станут все добры,

Если будут есть сыры,

А я, Злата- сыродел,

Я сварила сыр и съем!

**Отдел образования, спорта и туризма Ельского райисполкома
Государственное учреждение образования
«Заширский ясли-сад Ельского района»**

*Материалы к областному этапу республиканского конкурса
исследовательских работ детей дошкольного возраста
«Я-исследователь»*

Тема: «Откуда сыр приходит к нам? »

Номинация «Необычное в обычном»

**Исследователь: Рогалевич Златослава Александровна, 5 лет
Научный руководитель: воспитатель первой категории
Петролай Инна Петровна**