

# Исследовательский проект

## Тема: «Молочная дорожка к сыру»

Автор: Ивасенко София

26.12.12г.р.

ГУДО «Воронцевичский детский сад Толочинского района»

Руководители: Савченко Ирина Александровна, Корота Таисия Александровна - воспитатели ГУДО «Воронцевичский детский сад Толочинского района».



## Введение

Очень богат мир молочных продуктов. И один из них - это загадочный сыр: мягкий и твёрдый, с дырками и без, жёлтый и белый..

В нашем детском саду создан макет эконогросадьбы «Варанцэвіцкая забаўлянка». Мы решили, что будем встречать гостей фирменным блюдом «Сыр по –воронцевичски». При проведении праздника «Наша сялібка цудамі багата» библиотечкарь Лазовская Н.В.рассказала нам, что раньше в соседней деревне Лаговщина была своя сыроварня. Мне стало интересно, откуда берётся сыр, как его изготавливают, чем он полезен и можно ли его приготовить самим.



## **Гипотеза:**

**Я предполагаю, что сыр изготавливают из молока, и мы можем приготовить его своими руками.**

## **Цель проекта:**

**Выяснить, как молоко превращается в сыр.**

## **Задачи проекта:**

**-Узнать, что такое сыр и познакомиться с процессом приготовления сыра на молочно-сыродельном заводе (просмотр видеоролика).**

**- Определить значение сыра для организма человека.**

**-Провести опрос у детей в группе.**

**-«Откуда берется молоко?». Выяснить о начальном этапе зарождения сыра (посещение молочнотоварного комплекса).**

**-Приготовить сыр в домашних условиях.**

## **Методы работы:**

**-Теоретическое исследование;**

**-Наблюдение;**

**- Опрос детей в детском саду;**

**- Эксперимент.**



**Что же такое сыр? Какая от сыра польза? Как и откуда он появился?  
С Ириной Александровной из литературы я узнала, что слово «сыр»  
произошло от русского «сырой», сыр полезен детям и взрослым. В сыре  
содержится кальций, который помогает росту и развитию костей. В  
отличие от других молочных продуктов - йогурта или молока - сыр  
защищает зубы от кариеса.**

## **Опрос детей:**

**Вопросы, которые я задавала ребятам:**

**« - Любишь ли ты сыр?»**

**« - Как ты считаешь, сыр полезен?»**

**« - Из чего делают сыр?»**

**«-Можно ли приготовить сыр своими руками?»**

**Большинство детей любят сыр. В группе почти все знают , что сыр полезный продукт. Немногие считают, что сыр делают из молока. Мнения детей по поводу того, можно ли приготовить сыр самим, разделились.**

**Чтобы выяснить о начальном этапе зарождения сыра мы с воспитателями и детьми посетили молочнотоварный комплекс, на котором наблюдали за работой животноводов. Выяснили все о происхождении молока, из которого изготавливают сыр.**



## Технология приготовления сыра на нашем заводе филиале «Толочинские сыры»





**Чтобы молоко было чистым, без бактерий, его пастеризуют.**



**А потом он ещё целый месяц находится в камере созревания**



**Когда я узнала столько интересного о сыре, мне захотелось приготовить его самой. Ребята поддержали меня и предложили помощь. Таисия Александровна предложила два способа приготовления сыра.**

**Представляем первый способ.**

**Были проведены следующие опыты:**

**1.Превращение молока в сыворотку и сырное зерно.**

**2.Превращение сырного зерна в сыр. Для этого мы :налили молоко в кастрюлю, поставили её на плиту, когда молоко нагрелось, добавили сок лимона и немного соли. После того, как молоко свернулось, при помощи дуршлага и марли отделили сыворотку от сырного зерна. Далее положили отжатую массу и оставили на ночь, чтобы ушла оставшаяся сыворотка. Из трёх литров молока у нас получилось 552 грамма вкусного сыра, приготовленного своими руками.**

# Наши действия:





**Второй способ:**

**Он более сложный, расскажем о нем подробно.**

**Свежее молоко мы превратили в простоквашу.**



# Из простокваши получили творог



**Творог высыпали в кастрюлю, залили молоком. Кастрюлю поставили на небольшой огонь, после закипания оставили на плите еще на пять минут. Признак готовности – появление сверху светлой сыворотки.**





**Содержимое кастрюли перелили в дуршлаг, чтобы отцедить сыворотку. Мягкое сливочное масло взбили с яйцами и содой. Добавили массу из дуршлага и перемешали. Затем поставили на водяную баню. После закипания воды сыр помешивали до того момента, пока масса не стала однородной по цвету и консистенции.**



**Вывод:**

**Теперь я знаю всё о сыре и предложу маме приготовить его дома.**

