

# Почему в сыре дырки?

**Работу выполнила  
ученица 1 «В»  
класса МОУ «СОШ  
№ 48»**

**Борисова Кристина.**

# Такой разный сыр...



Я задумалась:  
« А почему в сыре  
дырки?»



***-Может, мышки прогрызли?***



***-Может, это бывшие пузырьки?***

***-А что, если в сыр стреляли из ружья?***



**Ответ решила поискать в книгах и в Интернете.**



# Вот, что я узнала:

- Сыры бывают разные: твёрдые и мягкие. Бывают с дырками и без дырок. И вовсе, это не дырки, а «глазки»! Глазки «открываются» у сыра во время вызревания, брожения. Подтвердилась одна из моих гипотез. Чем твёрже сыр, тем больше глазки. Такие большие глазки у сыра М



# Вот, что я узнала:

- Для изготовления сыра сначала готовят «тесто». Оно разное для каждого сорта сыра. Потом эту массу уплотняют и заполняют специальные формы круглые или прямоугольные. Полученные головки сыра вынимают из форм и помещают в специальные камеры. Здесь сыр созревает, «бродит». В нём образуются глазки.





# Вот, что я узнала:

- ❑ Сыр можно приготовить самим дома. Это будет дешевле и вкуснее.
- ❑ Предлагаю рецепт домашнего сыра:

1 литр молока

1 кг творога

2 яйца

100 г сливочного масла

1 чайная ложка соды

2 чайные ложки соли  
**аппетита!**



**Приятного**





**Спасибо  
за внимание!**

