



ПРОЕКТНАЯ РАБОТА «А СЫР И НЫНЕ ТУТ»

Автор: Неня Полина 3 «В» класс

Руководитель: Кузьмина Галина
Станиславовна

Школа : Лицей № 6
имени А. С. Пушкина
г. Одинцово

ЦЕЛЬ:
ИЗУЧЕНИЕ ТРАДИЦИЙ И
ПИЩЕВЫХ ПРИОРИТЕТОВ
РУССКОГО ЧЕЛОВЕКА
ЧЕРЕЗ НАЦИОНАЛЬНЫЕ
ПРОДУКТЫ.

Задачи:

1. Освоить технологию приготовления и научиться делать сыр в домашних условиях по старинному рецепту прабабушки Маши.
2. Доказать, сыр является национальным продуктом россиянина.
3. Посетить Музей сыра в городе Кострома.
4. Узнать историю происхождения сыра,
5. Изучить и попробовать разные виды сыра.
6. Познакомиться с достопримечательностями города Кострома и его традициями.
7. Фото и видео материалы путешествия нашей экскурсии оформить в компьютерной презентации.



АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ

В нашей семье очень любят сыр. Мама любит твердый , папа солоноватые сыры, а мы с младшей сестренкой любим плавленый сыр и с дырками. Любовь к сыру нашей семье привила прабабушка Маша , она сама варила сыр , по своему рецепту . Я хочу чтобы и в семье моих будущих детей сохранился рецепт приготовления сыра моей прабабушки.

Очень вкусен и поднимает настроение утром на завтрак бутерброд с кусочком сыра на масле. Костромской сыр особенный , у него свой цвет и вкус, который не только не уступает зарубежному, а наоборот превосходит его. Именно поэтому наша семья поехала в город Кострома на родину российского сыра. Узнать о многообразии сыров российских из первых уст.

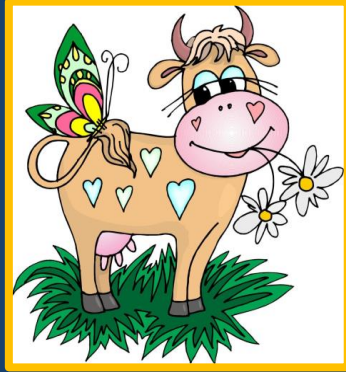


СЕМЕЙНАЯ СТРАНИЧКА.

В семье моей прабабушки Антиповой Марии Степановны было шесть детей. Три девочки и три мальчика. Мой дедушка Саша был вторым, он на фото держит на руках мою маленькую маму. Основной кормилицей в семье была корова Зорька . Она давала молоко, а из молока делали простоквашу, сыр, масло. Сыворотка из под простокваши шла на корм поросятам. Каждый ребенок в семье имел обязанности по уходу за животными и так помогал родителям . Сыр готовили к праздникам , все любили это лакомство . Рецепт приготовления сыра передала прабабушке ее мама, она научила мою бабушку Таню , бабушка мою маму и теперь моя очередь научиться варить сыр и сохранить рецепт для своих детей.



ЭТАПЫ ПРОЕКТНОЙ РАБОТЫ



1 этап

«Подготовительный»,

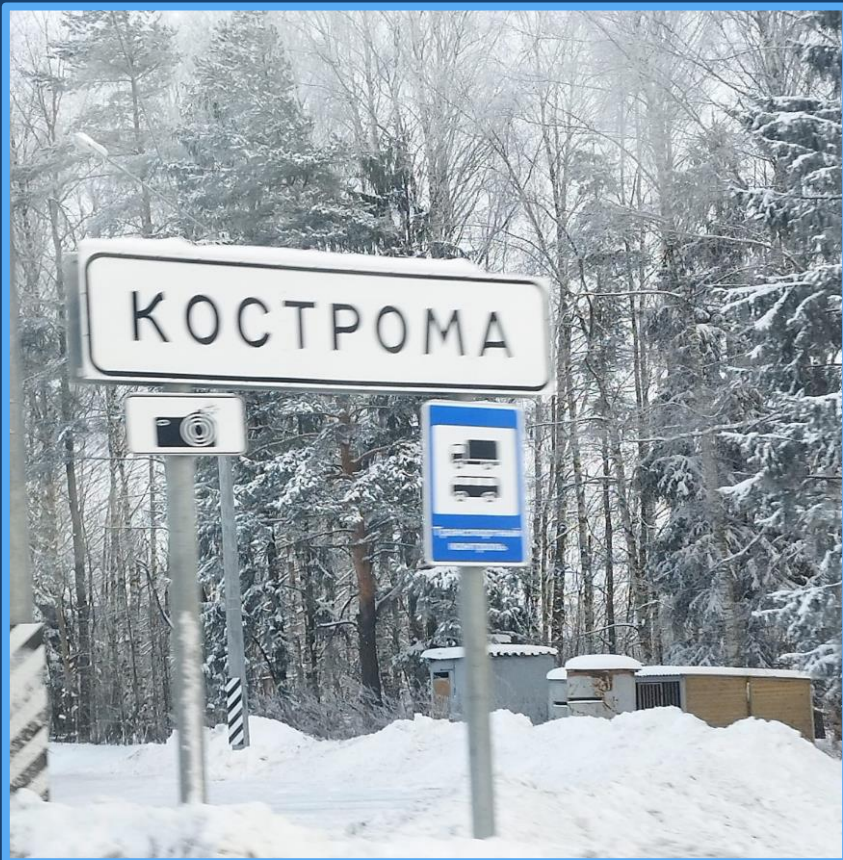
в ходе которого я прочитала о происхождении сыра , узнала где его в России производят. Пообщалась со своими близкими о их детстве, о любимых продуктах того времени и как их готовили. Изучила в интернете информацию о достопримечательностях и традициях города Кострома. Составила с родителями маршрут нашей поездки.

2 этап «Основной»,

в ходе которого мы посетили Музей сыра.

Сделали фото и видео материалы, собрали рецепты изготовления сыра . На этом этапе я стала участницей дегустации разных видов сыра и мастер-класса по изготовлению елочных украшений. Кроме этого мы посетили Храм на Волге , памятники, связанные с историей России и новогоднюю резиденцию Снегурочки.

НАШ МАРШРУТ ЗА КОСТРОМСКИМ СЫРОМ



Музей сыра.
Храм
Преображения
Господня на
реке Волге.

Одинцово



Резиденция
Снегурочки.
Хижина
Снегурочки

Кострома
Памятники:
Сусанину,
Долгорукову,
Ленину



ПЕРВЫЙ СЫР

2 тысячи лет назад до нашей эры археологи нашли в Египте свидетельства, относящиеся к производству сыра. Сыр, которые изготавливали египтяне был очень соленым и кислым, похожий на современный сыр «Фета» Это требовал жаркий и сухой климат.

В Европе из-за другого климата не требовалось такого количества соли, в результате чего европейские сыровары сумели добиться множества оригинальных вкусовых добавок.

Сыр



Состав на 100 граммов:

Углеводы - 1 г

Белки - 26 г

Жиры - 26 г

100 граммов = 355 калории

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СЫРА НА РУСИ

С давних времен славяне знали и широко употребляли в пищу и молоко, сладкое и кислое, свернувшееся, то есть творог и сыр. Однако первый сыродельный завод в России был создан только в 1795 году в Тверской губернии в имении Мещерского.

Идея открыть музей сыра в Костроме появилась у костромского предпринимателя и инвестора Попова Михаила Константиновича. В начале 2017 г. начались работы по созданию музея, и в **декабре 2017 г.** он был открыт. Он разместился в старинном купеческом особняке конца XVIII в. в самом центре Костромы, и за короткое время музей стал одним из самых посещаемых мест города.





МУЗЕЙ СЫРА

Кострому величают сырной столицей России, и это неспроста. Сыр является негласным брендом города.

Во-первых, сыр Костромской славится на всю Россию. А **во-вторых**, в Костромской области есть несколько сыроварен, где готовят особые сорта сыров по уникальным рецептам. Поэтому приехать в Кострому и не посетить музей сыра - большое упущение. Наша семья в восторге от музея и Костромы!

Музей находится в самом центре - на улице Чайковского, 19. Рядом раскинулась Волга, недалеко расположилась знаменитая беседка Островского из «Жестокго романса», а прямо по соседству – Резиденция Снегурочки. Я очень была удивлена, что в Костроме каждое второе здание - памятник истории и архитектуры, можно гулять по городу и изучать историю России





Костромской сыр славится на всю Россию! Да что там, Россию — и в других местах знают и любят вкусный, ароматный костромской сыр. Иногда Кострому даже называют сырной столицей России. В 2017 году Кострома заняла третье место в гастрономическом рейтинге городов России по версии Booking .com , благодаря именно костромскому сыру. Любой турист, приезжая в Кострому, обязательно кушает кусочек «вкусного костромского золота» , ведь сыр-это традиционное русское блюдо. Очень вкусный сыр! Рекомендуем.



В музее многие стенды посвящены истории и технологии получения сыра. Кострома, как и другие регионы, кормит Россию. Юг страны выращивает душистый вкусный хлеб, а Костромские земли дополняют сыром. Свой цвет, вкус, сорт и размер всегда украсит сырок любой праздничный стол.

Моя Родина очень богата природой, трудолюбивыми людьми и я уверена, что все будет у нас отлично, Россия будет лучшей в любой ситуации!



Я узнала, что оказывается, есть такое увлечение - фромология (от фр. fromage — «сыр») — коллекционирование этикеток от сыра - и ее разновидность - тиросемиофилия (фр. tyrosemiophilie, (от греч. τυρο — «сыр» и греч. semeion — «знак») — коллекционирование этикеток, снимаемых только с фанерных коробочек от французского сыра типа «Camembert» (камамбер). Первая такая этикетка появилась на сыре «Сан Риваль» в 1887 году.

В Музее сыра наша семья продегустировала разные виды сыра. Нам рассказали как правильно употреблять сыр и как его хранить. Какие сорта сыра наиболее вкусные из натуральных костромских сыров. Мы купили в сырной лавке ароматное костромское «золото» для себя и близких. Здесь есть все сорта от мягких до полутвердых: костромские пармезан, грюйер, маасдам, шевр, буррата. Причем сыр красиво упакован в фирменные сувенирные коробочки и вакуумирован.



ЭТАПЫ ПРОЕКТНОЙ РАБОТЫ

3 этап «Практический»,
в ходе которого я решила
опробовать рецепт изготовления
сыра в домашних условиях,
передаваемый по наследству в
нашей семье от прабабушки
Маши.



Витамины

Витамин А: 0.4 мг
Витамин В1: 0.03 мг
Витамин В2: 0.3 мг
Витамин В6: 0.1 мг
Витамин В9: 19.0 мкг
Витамин В12: 1.4 мкг
Витамин С: 2.8 мг
Витамин Е: 0.3 мг
Витамин РР: 0.2 мг



РЕЦЕПТ СЫРА «АНТИПКА»

(РЕЦЕПТ ПРАБАБУШКИ
МАШИ)

Состав:

- 1-1.5 литра молока
- 1кг творога
- 1 чайная ложка соды
- 100-150 грамм сливочного масла
- 2-3 яйца
- 1 чайная ложка соли

Способ приготовления:

- В 1-1.5 литра горячего молока поместить 1 кг творога, помешивать до тех пор пока от молока окажется сыворотка, а творог сформируется в шарик.
- Полученную массу вылить в друшлаг, дать жидкости стечь.
- Приготовить водяную баню, в чашку выложить сырную массу и разместить над кипящей водой.
- В чашку с сырной массой опустить 1 чайную ложку соды, 100-150 грамм сливочного масла , 2-3 яйца, 1 чайная ложка соли
- Все размешать до однородной массы, взбить
- Форму смазать сливочным маслом, вылить подготовленную массу
- Охладить до готовности

**ДОМА С МАМОЙ ВАРИМ СЫР.
ЖЕЛТЫЙ ОН. В НЕМ МНОГО ДЫР.
СЫР ДАЕТ РЕБЯТАМ РОСТ,
А РЕЦЕПТ НАШ ОЧЕНЬ ПРОСТ:
ЯЙЦА, МАСЛО, ТВОРОЖОК-
ВОТ И СЫР ГОТОВ, ДРУЖОК!**

Рецепт приготовления сыра «Ненюшка» (рецепт из интернета)

Для приготовления сыра в домашних условиях необходимо:

творог- 1 кг -350 руб.

Яйца-7 шт-70 руб.

Масло-1пачка 250 руб.

Всего: 670руб.

Из данных продуктов получается 1.7 кг сыра,

1 кг получается по стоимости- 670 руб

Средняя цена в магазине – 800руб за 1 кг., за 1.7 кг нужно заплатить -1360 руб.

Экономический эффект- $1360-670=690$ руб



ЭТАПЫ ПРОЕКТНОЙ РАБОТЫ

4 этап

«Заключительный»-

это этап оформления результатов
моей проектной деятельности.

Я подготовила компьютерную
презентацию, дневник
путешествия нашей семьи и
защищаю свою работу

«А сыр и ныне тут.»



Опрос « А сыр и ныне тут!



Вопрос	А (да)	Б (нет)	В (не знаю)
1.Любиши ли ты сыр?	18	-	2
2.Есть ли в сыре витамины?	18	-	2
3.Жидкий отстой свернувшегося молока называется	Вода 2	Сыворотка 10	Творог 8
4.Из чего готовят сыр?	Молоко 16	Мука 2	Крахмал 2
5.Как называется инструмент для нарезки твердых сортов сыра?	Нож 16	Жироль 4	Миксер -
6.Кострома -это столица	Хлеба 3	Автомобилей 1	Сыра 16
7. Где находится резиденция Снегурочки?	Великий Устюг 12	Царицыно 2	Кострома 6

ОПРОС УЧАСТВОВАЛО 20 ЧЕЛОВЕК.

Любите ли вы сыр? 18 чел- «да»

Готовит ли мама утром бутерброд с маслом
и сыром? 16 чел – «да»

Какие виды сыра вы знаете?

Arla Natura Ламбер

Брест-Литовск Российский

Гауда Cheese Gallery

Valio «Город сыра» «ВкусВилл»

«Луговая свежесть» «Сыробогатов»

Сыр –любимый продукт!

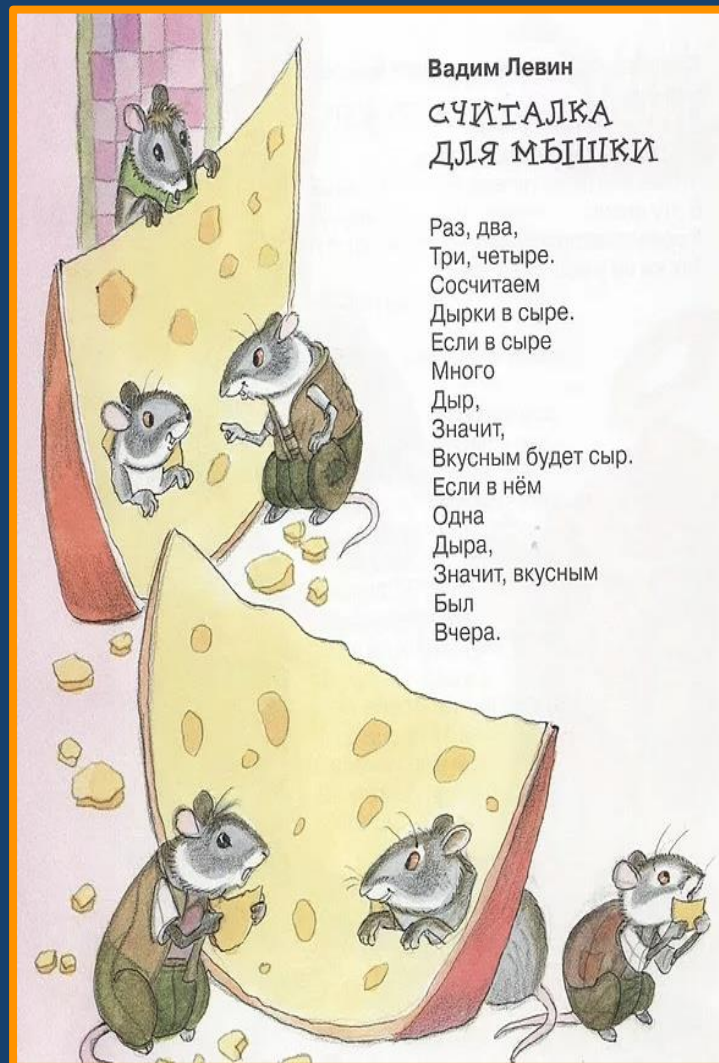
Сулугуни

Национальный грузинский рассольный сыр. Сулугуни имеет чистый кисломолочный, умеренно солёный вкус и запах, плотную, слоистую, эластичную консистенцию. Цвет сыра — от белого до слабо-жёлтого, однородный по всей массе.



Горгонзола

Самый знаменитый из всех итальянских сыров с плесенью. Ему дали название по имени маленького городка близ Милана.



Вадим Левин
СЧИТАЛКА
ДЛЯ МЫШКИ

Раз, два,
Три, четыре.
Сосчитаем
Дырки в сыре.
Если в сыре
Много
Дыр,
Значит,
Вкусным будет сыр.
Если в нём
Одна
Дыра,
Значит, вкусным
Был
Вчера.

Пищевой продукт
молочный Не творог и не
кефир. Спрятался под
коркой прочной
поздзреватый вкусный.

Разгадывание ребуса



Сотни разных сортов на
миллионы ртов :от овец,
коров и коз, еда любимая
всерьёз

Удивляется мышонок, глазки
лапкой трёт спросонок. вкус
хорош, но столько дыр! Очень
странный этот..

СЫР

Его любят все на свете:
кошки, мыши, даже дети.
Вкус особый, цвет любой —
белый, жёлтый, голубой. В
дырках может быть, без дыр.
Это что, ребята?..

То, что он продукт молочный, вам
любой расскажет точно. Больше
всех содержит дыр Ароматный
вкусный ...

Сделан он из молока, но
тверды его бока. В нем
так много разных дыр.
догадались? Это ...

РЕЗИДЕНЦИЯ СНЕГУРОЧКИ



А вы знаете, что в России есть официальная резиденция Снегурочки? Именно там внучка Деда Мороза работает и принимает гостей. Но если Дед Мороз, живет в Великом Устюге, то родина Снегурочки в Костроме. Я побывала у нее в гостях, участвовала в мастер-классе по изготовлению солнечных игрушек.

Терем Снегурочки



В тереме
Снегурочки очень
холодно- минус 14
градусов.
Снегурочка
угостила нас
вкусным коктейлем.
Очень красивые
ледяные фигуры !



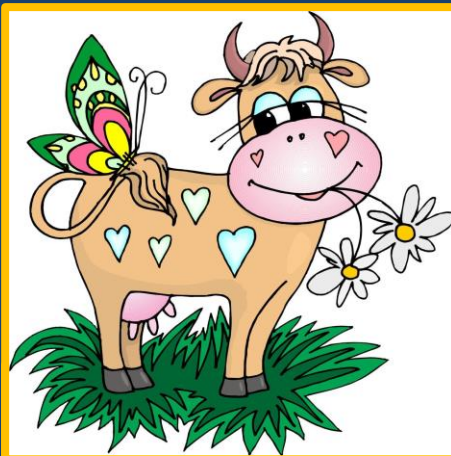
Ледяная комната

Прогулки по улицам Костромы



ВЫВОДЫ:

- Сыр по рецепту моей прабабушки получается очень вкусным и нетрудным в приготовлении
- Я доказала, что натуральный сыр можно приготовить в домашних условиях и с меньшими финансовыми затратами;
- Посетила Музей сыра ,узнала историю сыра, о его происхождении и продегустировала разные сорта;
- Экскурсии по Костроме были интересны , познавательны и я многое узнала об истории России;
- Опрос показал, что для моих одноклассников и близких сыр является любимым продуктом



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !



**С УВАЖЕНИЕМ, ПОЛИНА НЕНЯ
3 «В» КЛАСС
ЛИЦЕЙ № 6
ИМЕНИ А. С. ПУШКИНА
ГОРОД ОДИНЦОВО
МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ**

