

Название проекта (исследовательской работы): «Приготовление сыров в домашних условиях»

Краткое описание проблемы: Возникают сомнения в безопасности покупного сыра. У людей всё чаще возникает вопрос: Можно ли приготовить сыр самостоятельно в домашних условиях, какова будет себестоимость этого продукта?

Цель: Приготовить в домашних условиях сыры «Адыгейский» и «Качотта», сравнить сложность приготовления и полученный результат.

Задачи:

1. Изучить литературу по теме история сыроварения, биологической и питательной ценности сыра, дать определение продукту «сыр».
2. Изучить технологии приготовления сыра «Адыгейский» и «Качотта».
3. Выбрать сырьё для приготовления сыров в домашних условиях.
4. Провести сравнительный анализ полученных образцов и сделать выводы.

Описание результатов :

Нами выдвинута гипотеза о том, что имея основные продукты, входящие в состав сыра, его можно приготовить в домашних условиях. Оказывается, действительно можно приготовить сыр в домашних условиях, но не всегда быстро. Сыр «Качотта» мы смогли приготовить только за 10 дней. Далее мы хотим приготовить другие полутвердые сыры типа «Голландский» или «Российский», но на их приготовление необходимо 2 месяца и более. В процессе проведения исследовательской работы нами был приготовлен сыр «Адыгейский» и итальянский сыр «Качотта».

Мы попробовали два вида сыра и составили сравнительную таблицу.

Итоги сравнения:

1. Время готовки сыра «Адыгейский» составило 13 часов, а сыра «Качотта» 245 часов.
2. Сыр «Адыгейский» не требует созревания, а время созревания сыра «Качотта» - 10 дней.
3. Самостоятельно приготовленный сыр «Адыгейский» получился очень вкусным, нежным с приятным молочным вкусом. Сыр «Качотта» имеет очень сливочный солоноватый вкус. Для меня вкус этого сыра был непривычен, скорее всего это связано с тем, что я больше люблю «Голландский» сыр.
4. Затраты на приготовление сыра «Адыгейский» составляют примерно 720 руб/кг, затраты на приготовление сыра «Качотта» составили 640 руб/кг. Таким образом, мы видим, что в домашних условиях сыр делать, не очень выгодно, так как получается дороже, чем в магазине. Но нужно помнить о том, что сыр, приготовленный в домашних условиях, очень вкусный, полезный и без вредных добавок. Поэтому, я всем советую попробовать приготовить домашний сыр и насладиться его натуральным вкусом.



Говорят, что сыр дошел до нас с допервобытных времен. Скорее всего его не изобрели, а открыли путем наблюдения за молоком: оставленное в теплой обстановке оно сворачивается. Возможно, это и послужило началом технологической выработки сыра.

На первом этапе исследования я провел анкетирование среди детей и родителей 3 «В» класса. Всего в анкетировании приняли участие 46 человек.

Обработав результаты, сделал следующие выводы: многие знают о полезных свойствах этого продукта, но мало кто верит, что можно приготовить сыр в домашних условиях.

Я решил провести эксперимент по приготовлению сыра в домашних условиях. В этом мне помогла моя мама. Мы решили приготовить два вида сыра «Адыгейский» и «Качотта». «Адыгейский» сыр является национальным блюдом черкесской кухни, готовящееся только из коровьего молока. Наименование «Адыгейский сыр» закрепилось от названия Республики Адыгея, черкесское население которой массово производит этот сыр, в том числе и на продажу. Сыр «Качотта» итальянский полумягкий сыр. Производится в основном в центральной Италии, в регионах Тоскана, Марке, Лацио. Для производства сыра могут использовать молоко коров, буйволов, коз, овец. Также могут добавляться специи, душистые травы, орехи, каперсы, трюфель.



Археологи предполагают, что люди умели делать сыр уже в неолите - это где-то примерно за 5 000 лет до нашей эры, т.е. сыр известен людям более 7 000 лет! Большинство исследователей считают, что родиной сыра является Ближний Восток. Кочевые племена, пытаясь сохранить молоко при длительных поисках пастбищ, створаживали кобылье молоко и высушивали его на солнце.

Выводы:

Нам удалось приготовить два вида сыра в домашних условиях и подтвердить гипотезу о том, что имея основные продукты, входящие в состав сыра, его можно приготовить в домашних условиях. Мы не хотим останавливаться на полученном результате, и, как уже отмечали выше, у нас в планах приготовить сыр «Голландский», но на это понадобится гораздо больше времени.

Список источников:

1. Александрова О.А. Посчитаем дырки в сыре / Стрекоза – Пресс, 2023 г.
2. Михельсон П. Лучшие сыры мира. Арт-родник; 2021 г.
3. Харбатт Д. Лучшие сыры мира. Эксмо; 2022 г.
4. Шилов П. В. Сыр, творог, молоко / Профиздат; 2018 г.
5. Интернет- Википедия <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%8B%D1%80>
6. Интернет-статья «История сыра. Все о сыре» <http://www.cheese.tj/history/>