

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Станция юных натуралистов»
г. Сафоново Смоленской области

**Всероссийский конкурс
«Моя малая родина: природа, культура, этнос»**

Номинация: «Этноэкология и современность»

Творческий проект:

***«Секреты
домашнего сыра»***

Автор: Алексеенко Полина Сергеевна, 10 класс
Руководитель: Ефимова Мария Александровна,
педагог дополнительного образования

Содержание

1. Введение	с.3
2. Методы исследования	с. 4
3. Этапы работы над проектом	с. 5 - 6
4. Список литературы	с. 6 - 7
5. Приложение	с. 7 - 26

ВВЕДЕНИЕ

«Если древность будет единственным испытанием благородства,
то сыр - очень благородная вещь ...
Родословная сыра явно выше всех рекордов»
Хилэр Беллок.

На завтрак многие едят бутерброды с сыром. Все знают, что сыр получают из молока. Задумывались ли вы когда-нибудь над тем, как жидкое молоко становится твёрдым сыром? А ведь сыр очень полезен.

Так же в последнее время появилось много продуктов с вредными добавками (всевозможными ароматизаторами, стабилизаторами и т.п.) и люди стали все чаще задумываться над тем, что они едят. Из уроков биологии, экологии мы знаем, что здоровое питание неотъемлемая часть здорового образа жизни. Сегодня прилавки магазинов пестрят разными видами сыра. Мягкие и твердые, сливочные и плавленые, копченые и с плесенью. Однако многие сыры содержат ароматизаторы, загустители, консерванты и поэтому напоминают натуральный продукт очень отдаленно. Мы решили попробовать свои силы в приготовлении натурального сыра.

Для этого мы решили провести творческий проект по теме «**Секреты домашнего сыра**», и узнать его особенности.

Для себя мы определили **объект исследования**: домашний сыр.

Предмет исследования – история и технология изготовления сыра.

Для этого мы поставили перед собой **цель исследования**: - приобщение к народному культурному наследию родного края через ознакомление с историей и способами изготовления домашнего сыра.

Реализация данной цели возможна на основе решения **следующих задач**:

- познакомиться с историей сыроделия в мире;
- познакомиться с историей сыроделия на Смоленщине;
- узнать какие сыры, характерны для нашей местности;
- расспросить прабабушек и бабушек, какие рецепты сыров были в их семьях;
- приготовить сыр в домашних условиях по разным рецептам.

Источники информации: научные статьи, учебно-методические пособия, электронные ресурсы.

Место реализации проекта: г. Сафоново и район.

Сроки реализация проекта: май – октябрь 2019 года



Рисунок 1

2. Методы исследования

Теоретические методы

1. Аналитический метод – изучение информации из различных источников (научные статьи, учебно-методические пособия, электронные ресурсы, данные проведенного исследования).

Статья «Предприниматели Смоленщины» Александра Ильюхова и кандидата исторических наук Елены КОЛБ журнал "Край Смоленский", № 9-10, 1993 г. повествует о купцах, промышленниках и банкирах Смоленщины начало XXвека, их деятельности.

Статья кандидата исторических наук Анастасии Тихоновой « Швейцарские предприниматели и создание промышленного сыроварения в Смоленской губернии в XIX — начале XX в.» журнал "Экономическая история. Ежегодник 2008".

Книга Тихоновой А.В., Козлова О.В. «Иностранцы на Смоленщине (1812-1861)». Смоленск: Свиток, 2018.

Книга В. Л. Бегунова «Книга о сыре. О его питательных и вкусных свойствах, ассортименте и способах потребления» Москва, 1985г. рассказывает историю сыроделия, виды и сорта сыров, особенности технологии изготовления.

Помимо этого, нами были проанализированы материалы из статей в интернет - ресурсах, посвященные различным рецептам изготовления сыра и рецептам блюд, в которых используется сыр.

2. Статистический метод –обработка и анализ данных, полученных в ходе исследования

Эмпирические методы

1. Исследовательский метод – изучить технологии изготовления домашнего сыра в Сафоновском районе.



Рисунок 2

3. Этапы работы над проектом

Работа над проектом включала в себя несколько этапов: 1. подготовительный, 2. аналитический, 3. плановый, 4. рабочее проектирование, 5. общественная презентация проекта.

Этап 1. Подготовительный

На этом этапе выбрали тему проекта, поставили цель и сформулировали задачи, необходимые для ее достижения, выдвинули рабочую гипотезу. Сформировали команду, состоящую из 5 человек.

Этап 2. Аналитический

Была проанализирована имеющаяся информация, а также те возможности, которые можно использовать для реализации проекта.

Этап 3. Плановый

Планирование осуществлялось согласно основным задачам, которые стояли перед проектной командой. Согласно этим задачам были определены источники информации; спланированы способы сбора и анализа информации; спланирован итоговый продукт (форма представления результата); участники команды разделены на микро-группы с определенным направлением деятельности.

Виды микро-групп:

Историки (изучали историю сыроделия),

Технологи (знакомились с рецептурой домашнего сыра),

Кулинары (приготовили домашний сыр по различным рецептам).

Статистики (проводили анкетирование и социологический опрос)

Один человек может входить в несколько микро-групп – все зависит от его заинтересованности, желания попробовать себя в разных направлениях работы, активности, наличия талантов.

Этап 4. Рабочее проектирование

На этом этапе концентрировались усилия на активном самостоятельном поиске недостающей информации, и ее усвоении, решались промежуточные задачи, по мере обработки собранной информации корректировался начальный план и содержание проекта. Анализировалась и систематизировалась собранная информация. Формулировались выводы в каждой микро-группе, оформлялись результаты.

На заключительном этапе работы микро-групп произошел обмен итоговой информацией, ее анализ и формулирование общих выводов, согласно поставленным задачам проекта.

Направления работы

Историки изучали историю сыроделия.

Технологи выявляли особенности изготовления домашнего сыра в Сафоновском районе.

Кулинары приготовили домашний сыр и провели дегустацию с учащимися школы.

Статистики провели анкетирование и составили статистический отчет.

Выводы по проекту

Сыр - древнейший продукт. Вскоре за одомашниванием животных к человеку пришло умение использовать молоко для приготовления различных продуктов. Древний человек обнаружил, что если скисшее молоко отжать, остается довольно плотная масса, которую после высушивания можно хранить.

В истории не зафиксировано, когда человек впервые применил для свертывания молока фермент растительного или животного происхождения. Но благодаря этому начался новый этап развития сыроделия, появился качественно иной продукт, принцип изготовления которого дошел до наших дней.

Появление сыра в России многие связывают с именем Петра I. Это не совсем так. Сыр на Руси был известен задолго до Петра. Но до Петра I сыроделие на русских землях не было популярным занятием. Побывав в Голландии, царь был потрясен заморскими сырами. И решил наладить их производство у себя, уже в промышленном масштабе. Для этого он привез с собой голландских мастеров-сыроделов. Первый сыродельный завод появился в России в 1875 году в Тверской губернии, в вотчине князя Мещерского.

Смоленщина считается одной из родин русского сыроделия! Первое документальное свидетельство о деятельности швейцарских сыроделов в Смоленской губернии относится к крупной вотчине графов Паниных – Дугино Сычевского уезда. В первой половине XIX века швейцарские сыроварни действовали уже в целом ряде уездов Смоленщины: в Гжатском, Сычевском, Бельском, Вяземском, Дорогобужском, Смоленском.

В настоящее время на территории Смоленской области функционируют сыроварня Улятичи в Краснинском районе и сыродельный завод в Угранском районе. Но мы будем надеяться на возрождение традиций сыроделия на Смоленской земле! Сыр – это наш продукт! Смоленский!

Этап 5. Общественная презентация проекта

Выступили перед учениками МБОУ «СОШ № 6» и юннатами Станции юных натуралистов. Подготовили буклеты с изученными рецептами. Провели дегустацию приготовленного домашнего сыра.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. В. Л. Бегунова «Книга о сыре. О его питательных и вкусных свойствах, ассортименте и способах потребления» Москва, 1985г.
2. Статья «Предприниматели Смоленщины» Александра Ильюхова и кандидата исторических наук Елены КОЛБ журнал "Край Смоленский", № 9-10, 1993 г. <https://statehistory.ru/4051/SHveytsarskie-predprinimateli-i-sozдание-promyshlennogo-syrovareniya-v-Smolenskoj-gubernii-v-XIX---nachale-XX-v/>
3. Статья кандидата исторических наук Анастасии Тихоновой «Швейцарские предприниматели и создание промышленного сыроварения в Смоленской губернии в XIX — начале XX в.» журнал

"Экономическая история. Ежегодник 2008". <https://nasledie.admin-smolensk.ru/istoriya/istoricheskie-materialy/nachalo-xx-veka-1901-1914-gg/predprinimateli-smolenschiny-a-ilyuhov-e-kolb/>

4. Тихонова А.В., Козлов О.В. «Иностранцы на Смоленщине (1812-1861)». Смоленск: Свиток, 2018.

Интернет – ресурсы:

<https://www.liveinternet.ru/users/4387736/post238559013> - энциклопедия сыров

<https://multivarenie.ru/milk/syr-v-multivarke> - сайт мультиварения

<https://www.povarenok.ru/recipes/show/94472/> - поваренок.ру

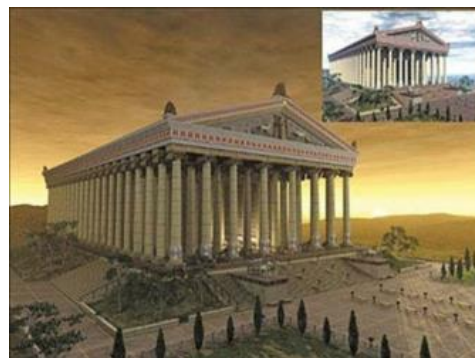
ПРИЛОЖЕНИЕ

Историки изучили историю возникновения сыроделия

ДРЕВНИЕ ГРЕКИ И РИМЛЯНЕ ПОНИМАЛИ ТОЛК В СЫРЕ

О происхождении сыра существует много легенд. Самая распространенная и правдоподобная из них - легенда и об аравийском купце Канане, жившем четыре тысячи лет назад. Однажды погожим утром он отправился в далекий путь, прихватив с собой еду и молоко. День был знойный, и через какое-то время купец обессилел. Он остановился, чтобы утолить жажду, но вместо молока из сосуда потекла водянистая жидкость. На дне же обнаружился белый плотный сгусток. Канан попробовал его и остался доволен вкусом. Будучи человеком простым и бесхитростным, купец поделился своим открытием с соседями. Вскоре секрет приготовления сыра стал известен многим кочевым племенам. Со временем из Аравии сыр попал в Европу.¹

У древних греков было своё объяснение происхождения сыра, больше похожее на красивую сказку. Они считали, что людей научила делать сыр Артемида, богиня охоты и покровительница животных. И даже сами боги лакомились сыром на пирах, запивая его вином. Неудивительно, что некоторые религиозные культы древности были связаны с сыром. Жители Крита, например, приносили в жертву богам особые плоские сыры. А жрецам Афин строго-настрого запрещалось пробовать этот продукт. Сыр был известен и ассирийцам. Величие своей царицы Семирамиды они объясняли тем, что птицы воруют сыр для неё у пастухов.



¹ В. Л. Бегунова «Книга о сыре. О его питательных и вкусных свойствах, ассортименте и способах потребления» Москва, 1985г.

Древние римляне тоже почитали сыр. Они были уверены, что он благотворно влияет на пищеварение, и использовали его как противоядие при отравлении. Упоминание о сыре мы встречаем в поэме Гомера «Одиссея», у Вергилия. В «Естественной истории» Плиния Старшего перечислены виды сыров, привозимых в Рим. Характерно, что сыр неизменно воспевается как продукт животворный, край» полезный, даже «божественный».

Самому древнему в мире рецепту 2000 лет. Он принадлежит персам. В нём говорится, что сыр надо готовить из молока «овечьего или коровьего, просушенного на солнце и сдобренного благовонными кореньями». Один из старинных английских рецептов содержится и в поваренной книге придворного повара короля Ричарда II.²

Многие известные люди средневековья были почитателями сыра. Так, например, Микеланджело писал своему племяннику: «Я достал мартовского сыра, целых двенадцать голов. Они великолепны. Часть из них отдам друзьям, остальные – повезу домой». А французский поэт Франсуа Вийон документально завещал своему другу суфле из сыра - так для него было важно, чтобы этот ценный продукт не пропал после его смерти!



Сыр «отличился» и в истории морских сражений. Как-то раз в разгар между кораблями Уругвая и Аргентины уругвайскому главнокомандующему доложили, что кончились ядра. Он уже решил капитулировать, но в последний момент узнал, что в трюме находятся зачерствевшие головки сыра. По размеру точно такие же, как пушечные ядра. Капитан, недолго думая, приказал зарядить ими орудия и дать пробный залп. Эффект превзошёл ожидания. Аргентинцы растерялись, решив, что это новое оружие. И отступили.

Раскопками в районе Вавилона обнаружено здание, построенное более 6000 лет назад, одна из стен которого украшена бордюром, изображающем людей (заметьте, мужчин), доящих коров в высокие кувшины. Такие свидетельства использования в быту коровьего, козьего, овечьего молока подтверждены открытиями археологов во многих местах Древнего Востока. У нас нет оснований утверждать, что сыр был любимым кушаньем царя Хаммурапи, правившего древневавилонским государством около 4 тысяч лет назад, или фараона Хеопса, в годы владычества которого была воздвигнута величайшая пирамида, и в те времена и значительно раньше молоко и сыр были обычной пищей у народов Древнего Востока. Надо думать, что сыр в простейшем виде люди научились делать раньше, чем строить здания с художественными бордюрами или пирамиды высотой с пятидесятиэтажный

² <https://www.liveinternet.ru/users/4387736/post238559013> - энциклопедия сыров

дом. Это предположение, основанное на сравнении сложности процессов, нетрудно подкрепить древними письменными источниками.³

В инвентаризационных списках, составленных за несколько тысячелетий до наших дней, упоминается сыр. Даже в Европе, которую в период расцвета Востока ещё покрывали девственные леса, болота, уже тысячи лет назад использовали молоко, и в некоторых странах сыр имеет многовековую историю.

На территории бывшего Советского Союза в местах древних поселений, в частности вблизи села Триполье на Украине, существовавших за 2-3 тысячи лет до нашей эры, найдены глиняные кувшины для молока. Не будет ошибкой предположить, что и наши далекие предки умели готовить из молока нечто подобное сыру в простейшем виде. С незапамятных времен известен сыр в Армении, что подтверждается книгой «Анабасис» древнегреческого историка Ксенофонта.

Словом, сыр - древнейший продукт. Вскоре за одомашниванием животных к человеку пришло умение использовать молоко для приготовления различных продуктов. Древний человек обнаружил, что если скисшее молоко отжать, остается довольно плотная масса, которую после высушивания можно хранить (позднее стали применять поселку). Такого рода сыр и сейчас делают кое-где на Востоке и в Африке. Прежде чем употребить в пищу, его размачивают продолжительное время в воде. И в нашей стране такой сыр известен с древних времён. Народы, давным-давно населявшие некоторые районы нынешней Сибири, превращали сквашенное молоко в творожистую массу, которую коптили над костром и потребляли в пищу вместо хлеба. Но и сыры высшего типа, изготовление которого основано на введении в молоко ферментов, были известны в древности.

В истории не зафиксировано, когда человек впервые применил для свертывания молока фермент растительного или животного происхождения. Трудно предположить обстоятельства счастливого случая, позволившего обнаружить, что если в молоко либо сгусток его из желудка убитого ягнёнка или слизистую оболочку самого желудка, либо соцветия чертополоха, семена дикого шафрана, молочный сок фигового дерева или винный уксус, то молоко свернётся. Не зависимо от того, при каких обстоятельствах и когда это произошло, с применения ферментов начался новый этап развития сыроделия,



³ В. Л. Бегунова «Книга о сыре. О его питательных и вкусных свойствах, ассортименте и способах потребления» Москва, 1985г.

появился качественно иной продукт, принцип изготовления которого дошёл до наших дней.⁴

СЫРОВАРЕНИЕ В РОССИИ

Появление сыра в России многие связывают с именем Петра I. Это не совсем так. Сыр на Руси был известен задолго до Петра. Сохранились свидетельства, что ещё в дохристианские времена славяне-язычники приносили сыр в жертву своим идолам и ели его на домашних праздниках. Известно, что в X-XI веках славяне выплачивали дань германцам сыром. Да и само слово «сыр» имеет древнее и исконно славянское происхождение. Оно произошло от слова «сырой»: на Руси не нагревали для свёртывания, оно свёртывалось естественным, «сырым» способом. Поэтому нельзя понимать слова «сыровар» и «сыроварня» буквально: никто никогда сыр на Руси не варил.

Но до Петра I сыроделие на русских землях не было популярным занятием. Особенно у восточных и северных славян. Побывав в Голландии, царь был потрясен заморскими сырами. И решил наладить их производство у себя, уже в промышленном масштабе. Для этого он привез с собой голландских мастеров-сыроделов. Первый сыродельный завод появился в России в 1875 году в Тверской губернии, в вотчине князя Мещерского, делами на заводе заправлял иноземный мастер. Уже в 1880 году на Международной выставке в Лондоне сыр Честер из этой сыроварни получил высшую награду. А ученик Мещерского Грачев создал оригинальный сыр, напоминающий немецкий Бакштейн. Маломощные сыроварни возникали и в других местах, но вскоре зачахли.



Действительным началом промышленного сыроварения в России принято считать 1886 год, когда Императорское Вольное Экономическое Общество основало сыроварню в селе Отроковичи Тверской губернии. Заправлял ею Н.В.Верещагин. До этого он восемь месяцев трудился на сыроварне под руководством мастера, не получая денег и, напротив, платя за обучение баснословные по тем временам суммы. Затем отправился в Швейцарию - совершенствоваться. Вернувшись в Россию и приняв сыроварню, он стал готовить русских мастеров - сыроваров и пропагандировать сыроделие в России.

Постепенно фабричный сыр узнали все слои населения. А к концу XIX века продукция российских сыроваров шагнула за пределы России. Имя сыру

⁴ <https://www.liveinternet.ru/users/4387736/post238559013> - энциклопедия сыров

чаще всего давалось по месту его рождения. Поэтому узнать об исторической родине сыров было довольно просто. Ярославский, Углический, Пошехонский - названия говорят сами за себя. К примеру, Пармезан родом из итальянского города Парма, Рокфор и Камамбер - из французских деревень с аналогичными названиями и т.д.⁵

СЫРОДЕЛИЕ НА СМОЛЕНЩИНЕ

Смоленщина – одна из родин русского сыроделия! Сыр был известен на Руси еще в древности, но он был подобием творога, вроде брынзы или домашнего сыра. К этому виду относятся также итальянские рикотта и маскарпоне. Им не нужно, как сортам твердого или мягкого сыров, созревать. Традиционные твердые и мягкие сорта сыра пришли в Россию из Западной Европы. Побывавшие там русские дипломаты, путешественники восприняли заграничные гастрономические пристрастия и стали их переносить в родные пределы, приглашая иностранных сыроделов в свои имения. Первый российский сыроваренный завод был организован «по швейцарскому способу» в конце XVIII века в имении князя И.С. Мещерского Лотошино Тверской губернии. Первое документальное свидетельство о деятельности швейцарских сыроделов в Смоленской губернии относится к крупной вотчине графов Паниных – Дугино Сычевского уезда. Сразу три швейцарских сыродела в 1823 году получили билеты на жительство в Дугино от смоленского губернатора. В первой половине XIX века швейцарские сыроварни действовали уже в целом ряде уездов Смоленщины: в Гжатском (имения князей Голицыных и Долгоруковых, Маслова), Сычевском (имения графов Паниных, князей Лобановых-Ростовских), Бельском (имение Энгельгардта), Вяземском (имение графа Рибопьер), Дорогобужском (имение Гурьева), Смоленском (имение Вонлярлярского).

Въ полученномъ въ Смоленскѣ второмъ номерѣ газеты «Скотоводство», издаваемой Московскимъ обществомъ улучшения скотоводства въ Россіи, помѣщенъ списокъ наградъ, выданныхъ на первой очередной выставкѣ молока и молочныхъ произведеній въ г. Москвѣ.

Изъ списка этого спѣшимъ сообщить имена эконентовъ Смоленской губерніи, получившихъ за свои произведенія медали:

- 1) Платонъ Николаевичъ Энгельгардтъ за швейцарскій сыръ.
- 2) Евграфъ Егоровичъ Долговъ за зеленый сыръ.
- 3) Князь Павелъ Алексѣевичъ Голицынъ за швейцарскій сыръ.
- 4) Федоръ Ивановичъ Ягги за швейцарскій сыръ (въ имѣніи графа Гейдена) и
- 5) Адольфъ Ивановичъ Гернгъ за сыръ честеръ.

Если мы не встрѣчаемъ здѣсь именъ нѣкоторыхъ извѣстныхъ въ губерніи сыроваренныхъ фирмъ, то, полагаемъ, что приписать это слѣдуетъ отсутствію ихъ товара на выставкѣ, которая, какъ первая въ Россіи, для многихъ явилась совершенною неожиданностію.

⁵ 1. В. Л. Бегунова «Книга о сыре. О его питательных и вкусных свойствах, ассортименте и способах потребления» Москва, 1985г.

⁶ Сыроварни не только обслуживали потребности помещиков, но и поставляли продукцию на рынки Москвы и Петербурга, принося хорошую прибыль своим владельцам. В середине XIX века доход помещичьих сыроварен составлял 420%! Это было в несколько раз больше, чем все другие виды производства. К концу XIX века в Смоленской губернии жили десятки семей швейцарских сыроделов, стали делать сыр и русские мастера.

В тексте размещена заметка из газеты «Смоленский вестник» от 19 октября 1878 года о наградах, присужденных сыроделам Смоленщины, на первой в России Московской выставке молока и молочных изделий.

В том же «Смоленском вестнике» сообщалось, что «с 1 июня (1878 года) в Духовщинском уезде начали варить сыр "честер" — которого еще в губернии не производили. Сыр этот варит не англичанин, а крестьянин той же самой местности, где происходит варка, и выучился он своему ремеслу в школе Н. В. Верещагина, в Тверской губернии.

Рост числа сыроварен в Смоленской губернии на рубеже XIX—XX вв. был значителен (табл. 1).

Таблица 1.

Динамика роста сыроварен в Смоленской губернии в конце XIX — начале XX в.⁷

Годы	Число сыроварен	Число работников на сыроварнях
1894	70	225
1907	114	
1908	124	
1909	135	
1910	150	
1911	171	525*

На территории Сафоновского района тоже располагались сыроварни. Так в имении Меньшиково (Старое Село) у дворянина С.М. Савицкого была устроена сыроварня. Старинная вотчина дворян Лыкошиных в деревне Крюково в середине 19 века имела сыроваренный завод. На территории имения

⁶ 3. Статья кандидата исторических наук Анастасии Тихоновой «Швейцарские предприниматели и создание промышленного сыроварения в Смоленской губернии в XIX — начале XX в.» журнал "Экономическая история. Ежегодник 2008". <https://nasledie.admin-smolensk.ru/istoriya/istoricheskie-materialy/nachalo-xx-veka-1901-1914-gg/predprinimateli-smolenschiny-a-ilyuhov-e-kolb/>
Источники: Жбанков Д.Н. Санитарное исследование фабрик и заводов Смоленской губернии. Издание Смоленского губернского земства. Вып. 1. Смоленск, 1894. С. 28—29; Жбанков Д.Н. Санитарное исследование фабрик и заводов Смоленской губернии. Издание Смоленского губернского земства. Вып. II. Смоленск, 1896. С. 433; Краткие хозяйственно-статистические сведения по Смоленской губернии. Издание Смоленской губернской земской управы. Смоленск, 1912. С. 168, 170.⁷

Барышниковы функционировали школа сыроварения и сыроварня.⁸

В настоящее время на территории Смоленской области функционируют сыроварня Улятичи в Краснинском районе и сыродельный завод в Угранском районе. Но мы будем надеяться на возрождение традиций сыроделия на Смоленской земле! Сыр – это наш продукт! Смоленский!

Статистики провели анкетирование и составили статистический отчет.

Проводя исследования, мы провели социологический опрос и анкетирования детей и взрослых и получили следующие результаты:

Диаграмма 1

Любите ли Вы Сыр?

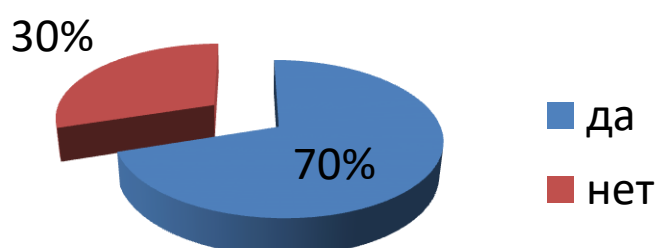


Диаграмма 2

Часто ли Вы употребляете его в пищу?

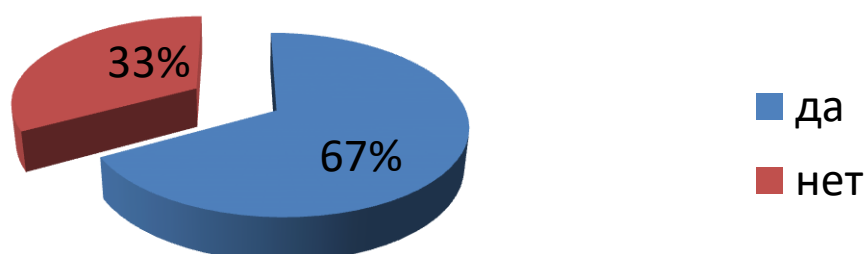


Диаграмма 3

⁸ по материалам каталога А.Б. Чижкова и И.Г. Гурской «Смоленские усадьбы» Смоленск, 2009

Знаете ли Вы, из чего делают сыр?

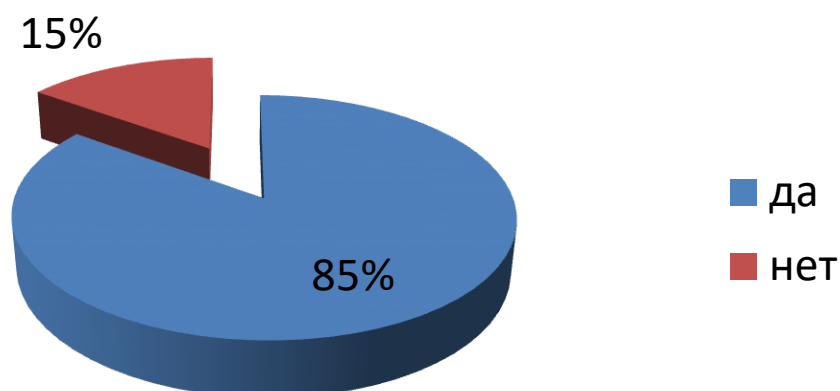
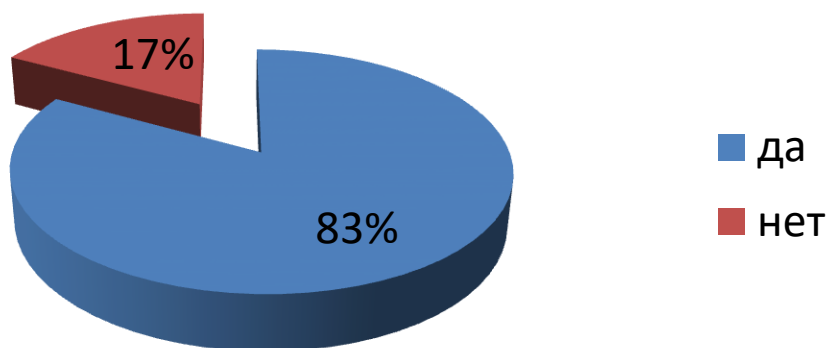


Диаграмма 4

Знаете ли Вы, чем полезен сыр?



Проведя анкетирование, мы выяснили, что многие ребята любят и употребляют сыр в пищу. Также они знают, из чего его изготавливают, и чем он полезен.

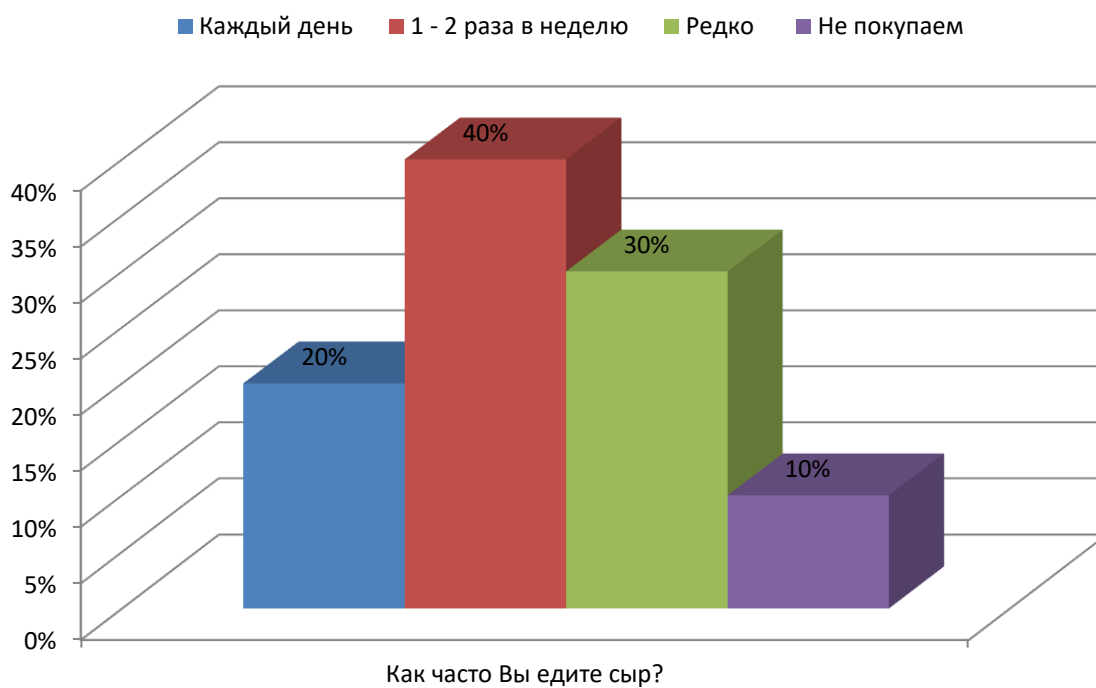
*Рисунок 3
Анкетирование*



Диаграмма 5



Диаграмма 6



Технологи выявляли особенности изготовления домашнего сыра в Сафоновском районе и проанализировали рецепты домашнего сыра в интернете.

Во время проведения исследования мы пообщались с жительницами города Сафоново и Сафоновского района и они поделились рецептами домашнего сыра, по которым они готовят его дома.

Рисунок 5

Рассказчик – Гришанова Юлия Андреевна

Год рождения – 1959

«... Домашний сыр с зеленью и чесноком. Этот рецепт я прочитала в газеты «Сафоновская правда» в рубрике «Лучшие рецепты в кулинарную книгу» и варю по нему сыр более 10 лет.

Вам понадобится: 2 литра молока, 2 ст. л. соли, 6 яиц, 400 г сметаны, 350 мл кефира или йогурта, чеснок и зелень по вкусу.

Способ приготовления: в кастрюли с толстым дном вскипятить молоко с солью. Взбить яйца со сметаной и кефиром. Добавить молоко. Не уменьшая огонь, помешивать, чтобы не пригорело, довести массу по кипения. Выключить огонь и дать постоять минут 15. Выложить в дуршлаг 2 слоя марли и вылить в него молочно – яичную массу. Дать сыворотке стечь. Укроп нарезать, чеснок пропустить через давилку, добавить в сыр. Свисающей марлей закрыть сыр со всех сторон. Уложить домашний сыр под пресс между 2-мя разделочными досками. Груз – примерно 1 кг. Через 4 – 5 часов сыр готов, положите его в холодильник ...»



Рассказчик – Иванова Татьяна Дмитриевна

Год рождения - 1956

«... Рецепт домашнего сыра, который варила ещё моя мама Ремезова Нина Николаевна (1928года рождения). Можно сказать, что этот рецепт переходит от матери к дочери, так как моя бабушка Ремезова Анастасия Егоровна (1910 год рождения) тоже использовала этот рецепт...»

«.. Вам понадобится: 500 г творога, 1,5 литра молока, 100 г сливочного масла, по 1 ч. л. соли и соды.

Способ приготовления: в алюминиевую кастрюлю с толстым дном наливает молоко, и доводим до кипения, добавляем расквашенный творог.



Потихоньку помешивая, доводим творог до однородной массы, после этого кладем марлю в дуршлаг и откидываем творожную массу. В алюминиевой кастрюле растапливаем сливочное масло, добавляем соль и соду, мешаем. Потом выкладываем расквашенный творог, и постоянно помешивая, доводим массу до тягучего состояния. В горячем виде разливаем по тарелочкам, и даем остыть. После того, как сыр остынет, вынимаем из форм и убираем в холодильник ...»

*Рисунок 6
Ремезова Нина Николаевна, 1928 года
рождения*

Проанализировав материал интернет – ресурсов наши технологи решили предложить рецепт домашнего сыра приготовленного в мультиварке.

Нежный сыр в мультиварке⁹

Вам понадобится: молоко коровье 2,5% - 300 мл, творог от 9% - 300 г, яйцо куриное – 1 шт., масло сливочное – 60 г, соль – 4 г.

Способ приготовления сыра в мультиварке по базовой рецептуре:

В чашу мультиварки вылейте молоко, установите программу «Каша» на 15 минут, опустите крышку и готовьте до сигнала.

Если вам попался крупный сухой творог, протрите его через сито, чтобы он был как можно однороднее. Добавьте творог в молоко и тщательно перемешайте лопаткой.

Установите режим «Подогрев» на 10-15 минут и оставьте ингредиенты створаживаться. В зависимости от кислотности творога это может занять разное время. Через 10 минут проверьте состояние массы и, если нужно, подождите еще.

Процедите створоженную массу, вылив ее на марлю, сложенную в 3-4 слоя. Чтобы процесс шел быстрее, аккуратно приподнимайте края марли. Если же у вас есть время, свяжите края веревочкой или ниткой и подвесьте над тарелкой наподобие мешочка. Сыворотка стечет за 2-3 часа.

В это время достаньте из холодильника яйцо и сливочное масло, чтобы они нагрелись до комнатной температуры. Когда масло подтает, а вся сыворотка стечет, перемешайте яйцо с маслом до однородности и перелейте массу в чашу мультиварки. Туда же переложите творог, посолите и тщательно все перемешайте.

⁹ <https://www.povarenok.ru/recipes/show/94472/> - поваренок.ру

Установите программу «Мультивар» на 80 С, а таймер – на 10 минут. Непрерывно помешивая сыр в мультиварке пластиковым венчиком, дождитесь окончания режима. В результате должна получиться однородная тягучая масса.

Форму, в которой будет застывать сыр, устелите пергаментом и смажьте сливочным маслом.

Выложите сырную массу в формочку, смажьте сверху маслом и накройте пергаментной бумагой.

Сверху установите небольшой груз – в полиэтиленовый пакет насыпьте немного соли или крупы, завяжите его и положите на сырную массу. Это необходимо для того, чтобы она застыла равномерно, и сыр получился ровным и красивым.

Когда все остынет, уберите форму в холодильник на 12 часов. На следующий день сыр в мультиварке можно подавать к столу!

Кулинары приготовили домашний сыр по двум рецептам: домашний сыр по рецепту переходящему от матери к дочери и нежный сыр в мультиварке, а так же провели дегустацию с учащимися школы.

Приготовление домашнего сыра по рецепту Ремезовой Нины Николаевны

Рисунок 7



Рисунок 8



Рисунок 9





Рисунок 10



Рисунок 11

Рисунок 12



Приготовление домашнего сыра в мультиварке

Рисунок 13



Рисунок 14



Рисунок 15



Рисунок 16



Рисунок 17



Рисунок 18



Рисунок 19



