

СП МАОУ Сорокинской СОШ №3

Ворсихинский Детский сад

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

«Домашний сыр»

Автор проекта:

Баяндин Кирилл 5 лет

(Старшая группа)

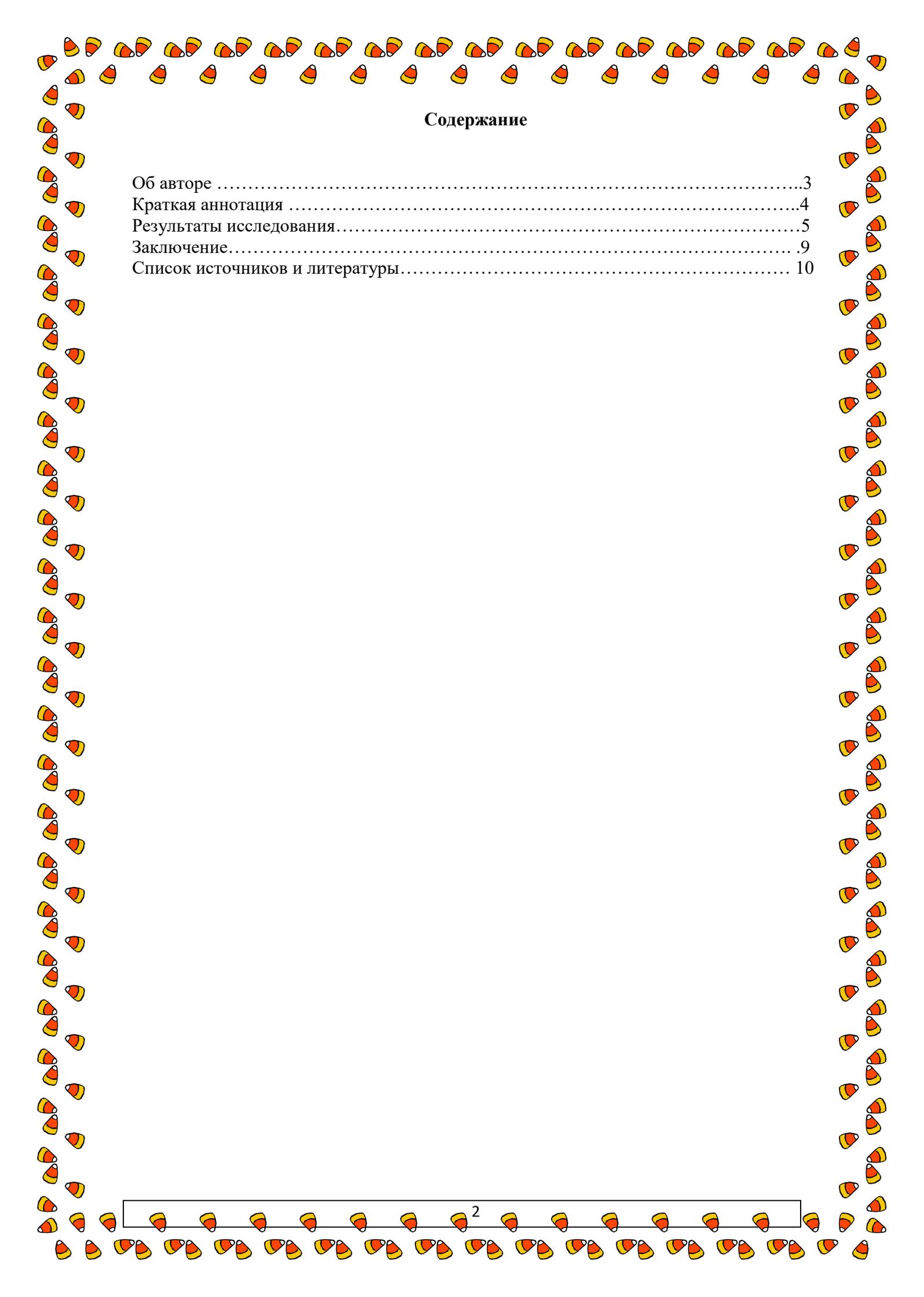
Руководитель проекта:

Чуплинских Наталья

Геннадьевна

(Воспитатель)

2021 г.



Содержание

Об авторе	3
Краткая аннотация	4
Результаты исследования.....	5
Заключение.....	9
Список источников и литературы.....	10

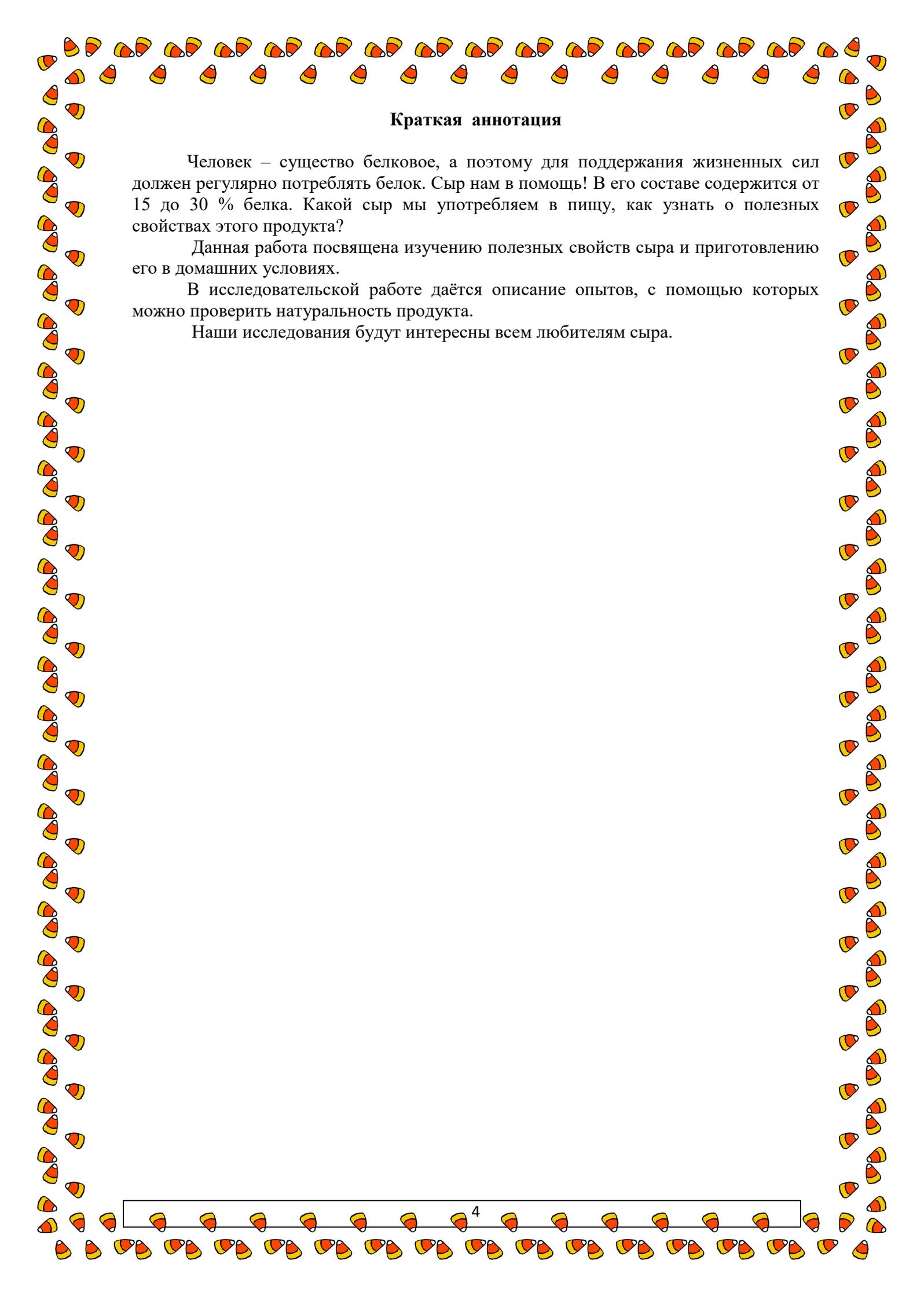
Об авторе



Кирилл Баяндин, 5 лет

Кирилл доверчивый, доброжелательный мальчик. Он активно участвует во всех мероприятиях, проводимых в детском саду.

Кирилл любит конструировать, вырезать и клеить аппликации, слушать чтение сказок и рассказов о животных. Большой интерес он проявляет к домашним животным – лошадям, поэтому они являются частыми героями его подвижных и сюжетных игр.



Краткая аннотация

Человек – существо белковое, а поэтому для поддержания жизненных сил должен регулярно потреблять белок. Сыр нам в помощь! В его составе содержится от 15 до 30 % белка. Какой сыр мы употребляем в пищу, как узнать о полезных свойствах этого продукта?

Данная работа посвящена изучению полезных свойств сыра и приготовлению его в домашних условиях.

В исследовательской работе даётся описание опытов, с помощью которых можно проверить натуральность продукта.

Наши исследования будут интересны всем любителям сыра.

Паспорт проекта

Вы ели когда-нибудь сыр,
Целиком состоящий из дыр?
Его продают за рубли,
На которых одни лишь нули.
Сыр из дыр - превосходное блюдо
Для детей и для взрослого люда.
И к тому же, к восторгу обжор,
Не содержит ни капли калор.
Не насытишься им до отвала:
Съешь хоть тонну - покажется мало.

Тип проекта: познавательный – исследовательский.

Вид проекта: среднесрочный (январь – февраль)

Объект исследования: сыр.

Цель проекта: изготовить сыр в домашних условиях.

Предмет исследования: состав сыра и технология его изготовления в домашних условиях.

Задачи исследования:

1. Познакомиться с историей возникновения сыра.
2. Изучить виды сыра.
3. Провести опрос среди детей старшей группы.
4. Проверить натуральность молочного продукта-сыра.

Гипотеза: предполагаем, что сыр можно сварить в домашних условиях.

Этапы работы:

1. Беседа о сыре: знакомство с историей возникновения и тайной названия продукта.
2. Изучение полезных свойств сыра, влияющих на организм человека;
3. Определить виды сыра.
4. Проведение опроса среди старших воспитанников.
5. Проверка натуральности продукта с помощью опытов.
6. Приготовление сыра в домашних условиях.

Участники проекта: ребёнок, родители, воспитатель, дети в группе.

Методы исследования: беседы с детьми и родителями, чтение энциклопедии по питанию, посещение магазина, просмотр презентации, изготовления сыра в домашних условиях, проведение опытов, для определения натуральности продукта, эксперимент «вкус сыра», анкетирование.

Ожидаемый результат:

1. Приготовление сыра в домашних условиях.
2. Дегустация сыра приготовленного дома.
3. Ответ на вопрос «Нужно ли есть сыр?».
4. Интеллект – карта на тему «Сыр».

Результаты исследования

1. Изучение литературы и интернет – ресурсов.

Мы с воспитателем и моими друзьями решили узнать информацию о сыре в книге, которую мы взяли в библиотеке «Маленькому почемучке» о продуктах питания М. Султанова. Какие интересные факты мы узнали?

Сыр изготавливают более 7000 лет, выпускается большое количество видов сыра. Воспитатель нам рассказала легенду о купце Канане, который жил много лет назад. Однажды утром он отправился в далёкий путь, взял с собой хлеб и молоко. День был жаркий, и к обеду он устал. Остановился, чтобы утолить жажду, но вместо молока потекла водянистая жидкость. На дне он обнаружил белый плотный комочек. Купец попробовал его и остался доволен вкусом. Это и был первый сыр! Купец был человеком простым, поэтому сразу поделился своим открытием с соседями. Вскоре секрет приготовления сыра стал известен многим.

2. Нашли ответ на вопрос «Почему сыр назвали сыр?»

Слово «сыр» появилось много лет назад. Оно произошло от слова «сырой», так как раньше его никто не варил. Просто творог помещали в марлевый мешок и подвешивали, а затем солили. А варить его стали позднее, когда Пётр 1 побывал в Голландии, тогда наши мастера узнали новый способ приготовления сыра. Имя сыру давалось по месту его рождения. Например: Так «Пармезан» родился в городе Парма, «Российский» в России.

3. «Сыр и здоровье» очень часто нам об этом говорят.

Мы решили узнать ответ у нашего фельдшера, какую пользу нам даёт бутерброд с сыром и вот что мы узнали: что сыр – это не только вкусно, но и полезно! Его свойства улучшает сон, аппетит, память. В нём много белков, жиров, углеводов. Белки-для того, чтобы мы росли, крепкими и здоровыми. Углеводы дают нам энергию и силу. Жиры полезны для развития мозга. Витамины укрепляют мышцы и кости нашего организма. Вот поэтому детям, нужно каждый день съедать кусочек сыра.

4. Виды сыра.

Однажды когда мы с мамой были в магазине. Я увидел прилавок с сырами. Мама сказала, что сыры бывают разные: рассольные, твёрдые, мягкие и плавленые, и даже с плесенью.



Фото 2,3. Изучение видов сыров в магазине

5. Проведение опроса.

Под руководством воспитателя Натальи Геннадьевны я провел опрос среди ребят старшей группы. Ребята отвечали на следующие вопросы:

- Вы знаете, чем полезен сыр?
- Вы знаете, как можно проверить качество сыра?
- Вы готовите сыр в домашних условиях?

В данном опросе участвовало 15 ребят.

После проведенного опроса выяснилось, что твёрдые и мягкие сыры любят почти все ребята, только трое не любят сыр.

6. Опыты с сыром: узнали из литературы, что можно проверить качество сыра, действительно ли, он приготовлен из молока?

Опыт 1: Взяли два вида мягкого сыра и два вида плавленого сыра. На сыр капнули каплю йода и увидели: на мягком сыре капля осталась коричневой, а на плавленом капля стала синего цвета.

Вывод: в плавленом сыре добавлено много крахмала, такой сыр считается не натуральным, таким способом можно проверять все молочные продукты.



Фото 4. Проведение опытов в группе

7. Приготовление сыра в домашних условиях.

Я предложил своей бабушке «Давай попробуем сварить сыр дома».

1. Мы вылили молоко в кастрюлю, добавили одну чайную ложку соли и поставили на огонь.



Фото 5, 6. Изготовление сыра в домашних условиях.

2. Затем смешали два стакана сметаны и три яйца, взбили их и добавили в закипевшее молоко, варили ещё семь минут.



Фото 6,7. Изготовление сыра в домашних условиях

3. Когда в молоке образовались хлопья, сняли с огня, слили в дуршлаг на марлю. Поставили под пресс в холодное место.



Фото 8,9,10. Изготовление сыра в домашних условиях

4. Сыр получился плавный, со сливочным вкусом. Мои друзья пробовали сыр и им он понравился.



Фото 11. Угощение ребят домашним сыром

Заключение

После изучения литературы и интернет-источников я узнаю, как и откуда появился сыр. Также убедился в том, что он вкусный и полезный, особенно тот, который приготовлен из домашнего молока.

Теперь я могу помогать бабушке в приготовлении сыра. Это так интересно наблюдать, как молоко превращается в сыр.

После нашего исследования ребята поделились опытом изготовления сыра со своими родителями. Они вместе сварили сыр по собственному рецепту, которые войдут в книгу «Домашних рецептов сыра».

Вашему вниманию представляем рецепт сыра:

Вскипятить 2 литра свежего молока.

Затем добавить 2 стакана сметаны, 3 яйца и получившуюся жидкость перемешать.

Добавить 1 ч. л. Соли.

Варить 10 минут до образования хлопьев.

Приятного аппетита!



Список источников и литературы

1. Домашний сыр - рецепты [Электронный ресурс]. URL: <https://www.povarenok.ru/recipes/category/290/> (дата обращения 01.02.2021).
2. Ильичева Т.И. Масло, сыр и молоко - Ростов-на-Дону «Феникс» 2006. – 416 с.
3. Крусь Г.Н., Кулешова И.М., Дунченко Н.И. Технология сыра и других молочных продуктов. – М.: Колос, 1992. – 320 с.
4. Стихотворения о сыре [Электронный ресурс]. URL: http://veravverav.blogspot.com/2013/05/blog-post_3.html/ (дата обращения 08.02.2021).
5. Сыр [Электронный ресурс]. URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%8B%D1%80/> (дата обращения 16.02.2021).