

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

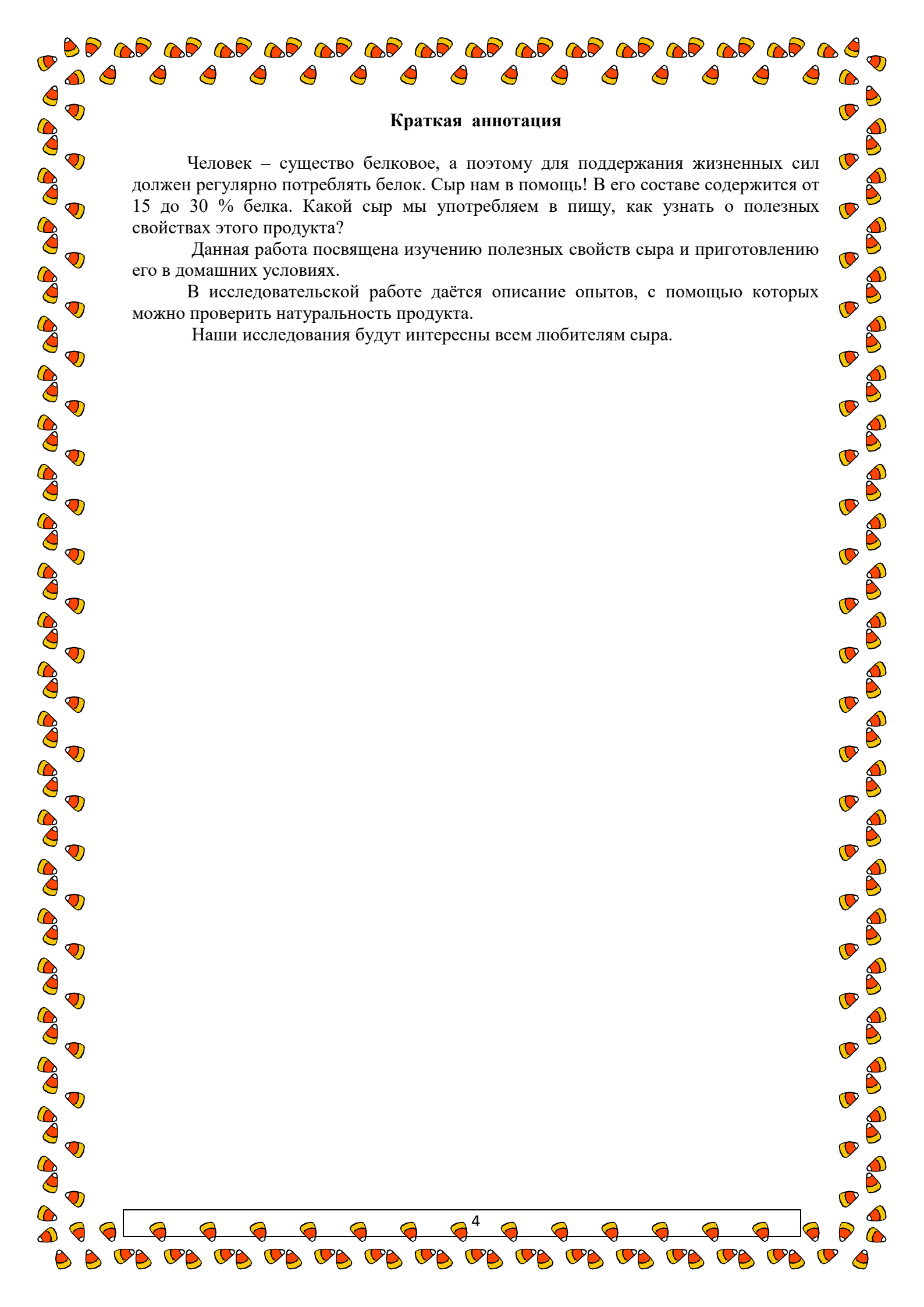
## Об авторе



**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/](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).