

Рабочая тетрадь
юного сыродела
на маршруте
«Борисовка – слобода
воинов, иконописцев и
ремесленников»



1. Веди записную книжку по ходу экскурсии

<i>Объект 1</i>		
<i>Название</i>		
<i>Место расположения</i>		
<i>Данные (телефон, адрес, электронная почта, время работы)</i>		
<i>Узнал(а)</i>	<i>Удивило</i>	<i>Возникли вопросы</i>

<i>Объект 2</i>		
<i>Название</i>		
<i>Место расположения</i>		
<i>Данные (телефон, адрес, электронная почта, время работы)</i>		
<i>Узнал(а)</i>	<i>Удивило</i>	<i>Возникли вопросы</i>

<i>Объект 3</i>		
<i>Название</i>		
<i>Место расположения</i>		
<i>Данные (телефон, адрес, электронная почта, время работы)</i>		
<i>Узнал(а)</i>	<i>Удивило</i>	<i>Возникли вопросы</i>

2. Вычеркни из списка не существующие сорта сыра:

✚ - Буррата

✚ - Белпер Кнолле

✚ - Халуми

✚ - Фантазия

✚ - Страчателла

✚ - Моцарелла

✚ - Белгородский

✚ - Рабори

✚ - Фунмасье

✚ - Морбье

✚ - Борисовский

✚ - Ларкени

✚ - Филадельфия

✚ - Оризонна







3. Ответь на вопросы:

- - Как правильно хранить сыр?
- - Почему сыр необходимо включать в рацион? Какие полезные вещества есть в сыре?
- - Почему в сыре есть дырки?
- - А сыр без дырок употреблять в пищу можно?
- - С чем нужно есть сыр?
- - Как выбирать сыр?
- - Почему продукт, полученный из молока, называют сыром? Что обозначает слово «сыр»?
- - Сыр бывает твердым и мягким?
- - Плавленный сыр. Почему такое название?
- - Сколько потребуется литров молока, чтобы получить 1 кг сыра?
- - Почему сыр, приготовленный из натуральных продуктов, стоит дорого?
- - Сыр и сырный продукт – это одно и то же?
- - Сычужный фермент. Что это?
- - Можно ли есть сыр с плесенью?



4. Найди во время экскурсии то, что предложено на фрагментах фотографий.

Фотография	Место
	
	
	
	

Можно усложнить предыдущее задание, добавив во фрагменты фотографий, сделанных на сыроварне «Борисовский сыр», фрагменты с других объектов. Задача – убрать лишнее после экскурсии.

5. Впиши недостающую информацию

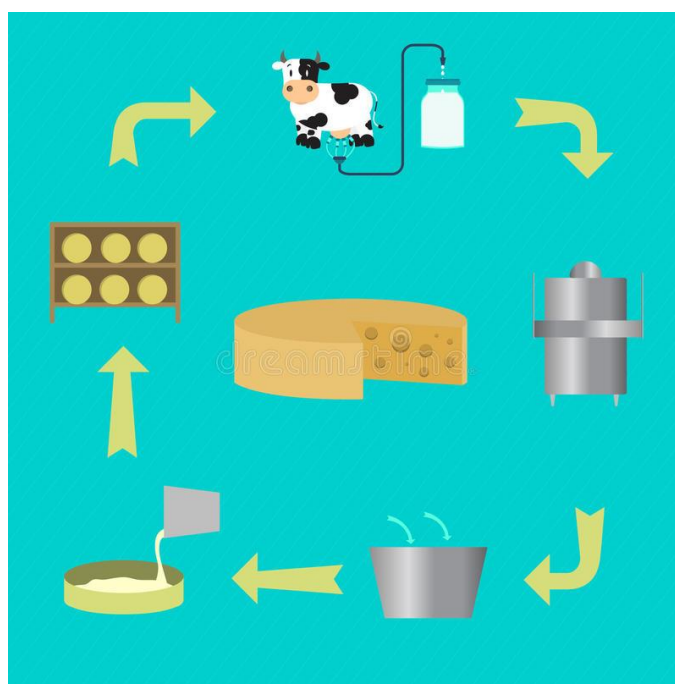
✓ Арт-завод «Борисовский _____» специализируется на производстве ремесленных сыров с _____ по французским и швейцарским технологиям. Есть собственный цех _____ с погребами для _____.

Коровье и козье молоко поставляют семейные хозяйства региона, при этом сырье _____ используется _____ только _____ от животных _____.

(Пропущенная информация: сыр, с естественной сырной корочкой, по переработке молока, для выдержки сыров, с обязательным выпасом)

✓ Сыр не достаточно просто сварить и сформировать в головку – этот понятный и знакомый всем процесс занимает примерно _____. Далее начинается долгий и кропотливый путь созревания - _____. Другими словами, сыр взрослеет, выдерживается и в результате приобретает _____, _____. За созреванием сыра следит мастер аффинажа - _____. В распоряжении аффинора Борисовского сыра _____ погреба и третий – это соляное отделение и обсушка. Он следит за поддерживанием нужной _____ и _____, но самое главное - _____.

(Пропущенная информация: сутки, аффинаж, неповторимый вкус, консистенцию, терпкость, аффинор, 2, температуры, влажности, преворачивает сыры).



6. Игра «Верно – неверно»

(Если ты не услышал необходимую информацию во время экскурсии, то можешь обратиться с интересующими вопросами к экскурсоводу после экскурсии).

Любителям нежного сочетания взбитых сливок, желе и персика сыроварня предлагает десерт панна-котта. _____

Буррата – мягкий сыр, изготовленный из коровьего молока. Оболочка состоит из моцареллы, а внутри – начинка из сливок. _____

На сыроварне в Борисовке запущена новая программа «Сырный пикник». В нее входит дегустация сыра, приготовление нескольких блюд на мангале. Здесь же гости могут попробовать приготовить сыр своими руками.

Ежемесячно арт-завод производит более 1,5 тонны твердых и полутвердых сыров. _____

Для посетителей сыроварни предусмотрен мастер-класс по аффинажу. В сырном погребе посетители смогут наблюдать за созреванием сыра.

Есть десерт для тех, кто худеет и следит за своей фигурой и питанием. Самый полезный десерт на основе сыра рикотта. _____

Сыр созревает на улице под воздействием солнечных лучей. Корочка получается красивого золотистого цвета. _____

Моцарелла – один из главных сыров в итальянской кухне. Продукт хорошо плавится, тянется в горячем состоянии. _____

Набор полезных качеств козьего молока впечатляет: витамины, аминокислоты, ферменты, микроэлементы. Все эти полезные свойства можно найти в продуктах из козьего молока на Борисовской сыроварне: твороге и сыре. _____



7. Ответь на вопросы:

- Куда мы ездили на экскурсию?
- Как называется объект нашего посещения?
- Какое молоко используется для производства сыра?
- Кто поставляет молоко для производства сыра?
- Почему не закупают молоко у других производителей, например, в магазинах?
- Почему производство сыра имеет название «Борисовский сыр»?
- Есть ли торговые точки у сыроварни?
- «Борисовский сыр» специализируется на производстве ремесленных сыров с какой корочкой?
- От чего зависит вкус сыра?
- Из чего изготавливается Борисовский сыр
- Где происходит созревание сыра?
- Сколько наименований продукции здесь производят – больше 100, больше 10, больше 20 наименований?
- Куда отправляют головку сыра после того, как ее сформируют?
- Сколько по времени занимает процедура соления сыра?
- Как происходит процедура соления?
- Почему сыр не тонет в рассоле?
- Что говорит о готовности того, что сыр просох?
- Влияет ли размер сырной головки на вкус продукта
- Как называется долгий и кропотливый путь созревания?
- Какие сыры требуют к себе большего внимания – молодые или зрелые при созревании?

7. О сыре говорили многие знаменитые люди. Познакомься с их высказываниями и объясни, почему они говорили именно так.

Сыр – это прыжок молока в бессмертие.

Клифтон Фадимон, американский писатель и интеллектуал

Обед, не заканчивающийся вкусным сыром, подобен красивой женщине с одним глазом.

Жан Антельн Брийя Саварен, французский философ и кулинар

Сыр и настоящие друзья должны быть выдержаны временем.

Кубинская пословица

Я как хороший сыр – заплесневел и стал интересен иначе.

Пол Ньюман

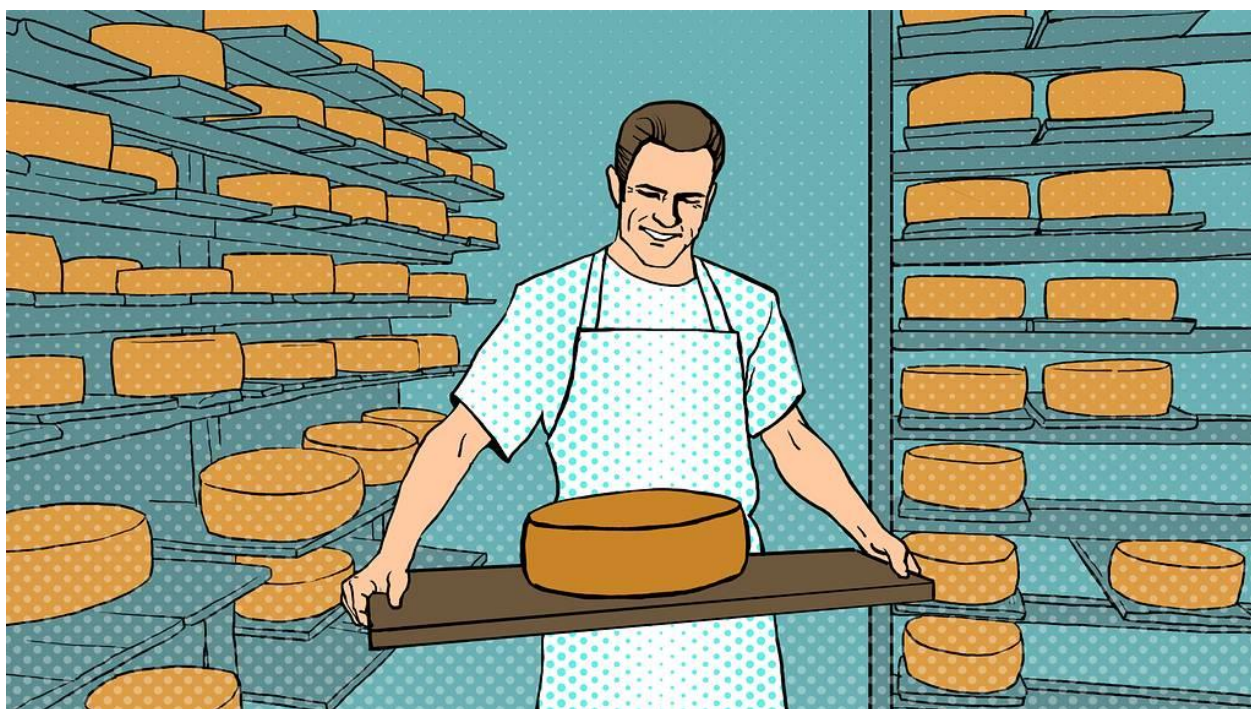
Сыры для богатых пахнут, как мои носки – слова для успокоения.

Константин Армов



Исследовательские и проектные задания, материалы для самостоятельного изучения

1. Собери материал о человеке, чья профессия звучит так - «аффинор».
2. Узнай, какие еще профессии используются при производстве сыра на Борисовской сыроварне.
3. Отметь на карте Белгородской области сыроварню «Борисовский сыр».
4. Выясни, где еще занимаются производством сыра на территории Белгородской области, укажи их на карте.
5. Создай книгу «Для чего необходимо употреблять сыр».
6. Узнай историю возникновения сыра, познакомься с легендами его происхождения.
7. Подбери тару для хранения молока, сыра. Объясни свой выбор.
8. Собери афоризмы, высказывания знаменитых людей о сыре.



Почитай литературу о сыроделии

1. Волцит П.М. Почему в сыре дырки? – М.: АСТ, 2016.
2. Заходер Б. Дырки в сыре. – М.: Махаон, 2012.
3. Петухова Е. Сыр. Эксперт за 5 минут. - М.: изд-во Жигулевского, 2002.
4. Бегунов В.Л. Книга о сыре. – М.: Агропромиздат, 1985.
5. Сыр. Богатство вкуса, М: Эксмо, 2010.
6. Сыр. Полный путеводитель по сырам М.: Лабиринт, 2003

