



20 января – День любителей сыра

Сэр Сыр:
приятно познакомиться

Сыр - это белково-жировой продукт. Углеводов в сырах в 10 раз меньше, чем белков и жиров, и при этом молочный сахар уже полностью расщиплен. Калорийность сыра колеблется в пределах от 250 до 450 ккал на 100 г. Наименее калорийны брынза и плавленые сыры 20%-й жирности. Самые калорийные (около 390 ккал) - сыры 50%-й жирности. Чем больше жира, тем нежнее и маслянистее тесто сыра.

Гастрономические
дни в Январе:

20 Января – День любителей сыра;
24 Января – Международный день эскимо;
29 Января – День чипсов.

Факты о сыре

Никто не знает, когда и как появился сыр, но известно, что на территории Египта и древней Месопотамии люди умели делать сыр уже тысячи лет назад.

Для того, чтобы получился 1 кг сыра нужно в среднем 10 литров коровьего молока в зависимости от вида сыра и рецептуры.

Ежегодно в мире производится около 20 млн тонн различных видов сыра.

Чем полезен сыр

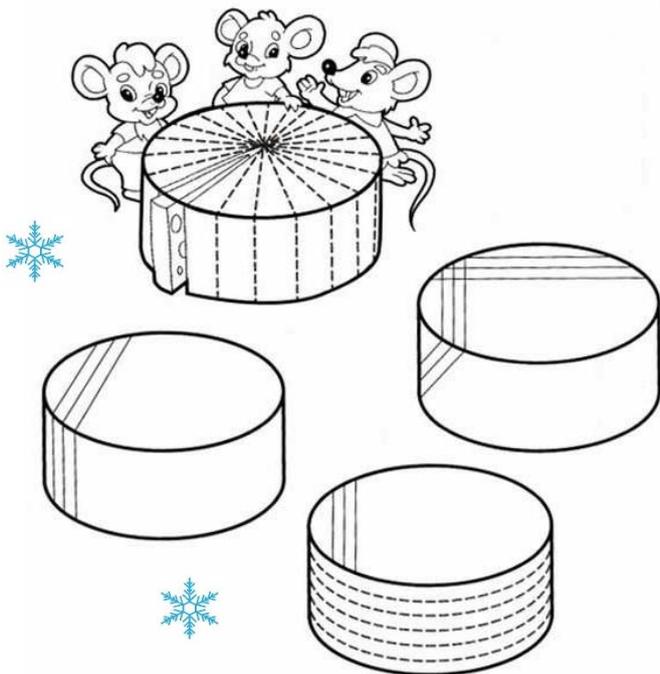
По содержанию кальция 100 г сыра полностью удовлетворяет суточную потребность в нем человека. А кальций - это наша костная ткань, крепкие зубы. Также кальций необходим для нормального функционирования зной



Какие бывают твердые сыры

- 1 • Российский сыр
- 2 • Эмменталь
- 3 • Голландский
- 4 • Эстонский
- 5 • Литовский
- 6 • Пошехонский

Помоги мышатам нарезать сыр: обведи пунктирные линии и закрась картинку



Почему глазированный сыр называется сырки?

Довольно долгое время творог на Руси называли сыром, а блюда из него - сырными. Неизвестно, откуда взялось такое название, но оно настолько прочно закрепилось за творогом, что не исчезло даже после появления в России твердых сыров.

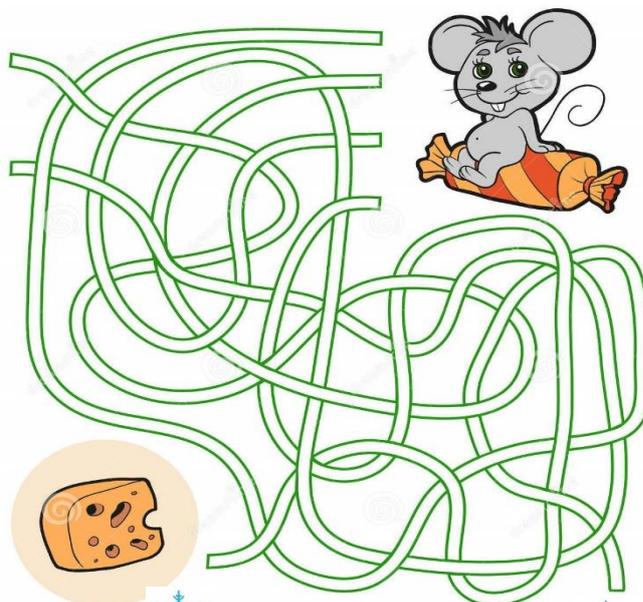
Что такое бутерброд?
 Что такое бутерброд?
 Это-НА,
 И это-ПОД.
 Что кладётся сверху-
 НА?
 Масло, рыба,
 ветчина,
 Огурец, икра и сыр,
 И кусочек колбасы...
 Хлеб кладётся снизу,
 ПОД-
 и выходит бутерброд!

А.Усачёв

Найди 7 отличий



Помоги мышонку добраться до сыра



То, что он продукт
 молочный,
 Вам любой расскажет
 точно.
 Больше всех содержит дыр
 Ароматный вкусный...

24 января - Международный день эскимо

Эскимо - это сливочное мороженое на палочке, покрытое шоколадной глазурью. Хотя его история насчитывает уже несколько тысячелетий (есть мнение, что уже в Древнем Риме император Нерон позволял себе подобный холодный десерт), но *днем рождения* эскимо принято считать именно 24 января.



Кто и когда изобрел эскимо

Считается, что автором данного вида мороженого является некий кулинар-кондитер **Христиан Нельсон**, который и придумал покрыть шоколадной глазурью брикет сливочного мороженого. И назвал его «Eskimo Pie» (пирожок эскимоса). Это произошло в 1919 году.

Факты об эскимо

«Посадили» любимое лакомство на деревянную палочку лишь в 1935 году. В том же году его впервые попробовали жители Советского Союза.

Сегодня в мире насчитывается более тридцати видов эскимо – с фруктовым соком, нежным суфле, вафлями и кусочками ягод. Самые популярные – вишневое, яблочное и виноградное



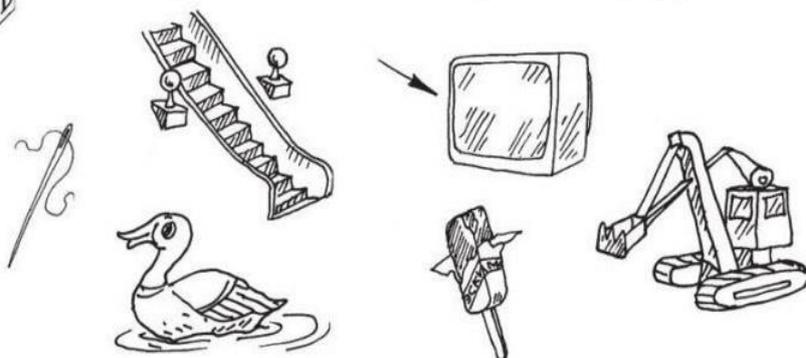
А как у нас?

В России эскимо «поселилось» только 85 лет назад: «запустил» его выпуск нарком пищевой промышленности СССР **Анастас Микоян**. С 1937 года эскимо изготавливали на ручных дозировочных машинках, а уже в конце 40-х запустили производство в промышленных масштабах.

Задание



Обведи картинки, в названии которых есть звук [э].



29 Января – День чипсов

Чипсы – это закуска, представляющая собой нарезанный тонкими ломтиками картофель, сваренный и высушенный в парах горячего воздуха.



Изобретатель чипсов

Их изобретателем считается шеф-повар **Джордж Крам**. Он родился в 1822 году.



Первые чипсы были созданы назло клиенту

Началась история хрустящего картофеля в ресторане Moon's Lake Lodge в городе-курорте Саратога-Спрингс (США). В это местечко приезжали на местные минеральные источники самые состоятельные люди Штатов. Один из них – был магнат **Корнелиус Вандербильт**, который раскапризничался в ресторане. Он вернул на кухню свой жареный картофель с претензией, что тот порезан слишком толсто. Шеф-повар **Джордж Крам**, был натурой пылкой. Чтобы «насолить» привередливому клиенту, он порезал картошку для его блюда так тонко, как только смог. И зажарил до хруста. Повар думал, что это блюдо окажется несъедобным, и хотел уязвить капризного клиента. Но Вандербильт на этот раз остался в полном восторге от предложенной ему картошки.

И зелен, и густ
На грядке вырос куст.
Покопай немножко:
Под кустом....

Картошка

Рецепт - Домашних чипсов

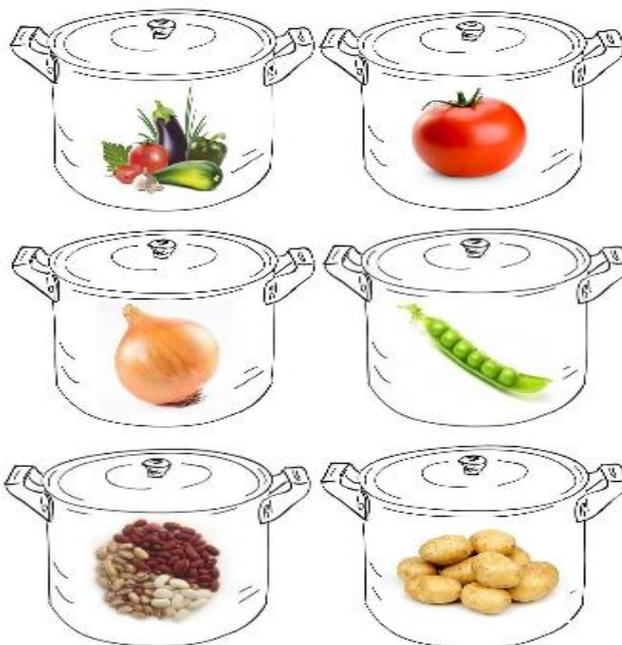
Ингредиенты: Несколько крупных картофелин.
Масло подсолнечное. Соль.

Способ приготовления:

Картошку почистить и тщательно вымыть. Нарезать на тонкие кружки, лучше это делать ножом для чистки овощей. В глубокую сковороду налить масло слоем 2–3 см и довести до кипения. В кипящее масло закладывать картофель по одной дольке, чтобы они не соприкасались между собой. Поджариваться они будут очень быстро, и нужно сразу вынуть готовые. Выложить на тарелку готовые чипсы покрытую бумажным полотенцем, чтобы впитались остатки масла. Посолить по вкусу.



Назови какой суп



Закончи предложения, подобрав как можно больше слов-действий

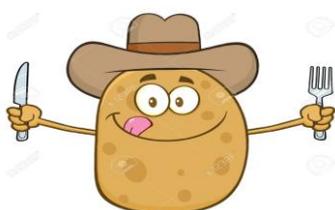
- Папа землю лопатой (что делал?) **копал.**
- Ваня и Маша картофель в лунки (что делали?) ... **бросали.**



- Летом за картошкой ухаживали: (что делали?) ... **окучивали, поливали, боролись с сорняками.**



- Осенью вся семья убирала на огороде картофель.
- Папа лопатой картофель (что делал?) ... **выкапывал.**
- Маша и Ваня картофель в мешки (что делали?) ... **собирали.**



Джордж Крам принципиально не ел хрустящий картофель

Джордж Крам чипсы терпеть не мог, и никогда их не ел. Он по-прежнему считал, что это ерунда, которая лишь по недоразумению нравится всем этим богачам - гостям ресторана.

Почему чипсы считаются вредным продуктом

Как же так получается, что картошка - полезный продукт, а чипсы - совсем наоборот? Все дело в технологии производства. Для обжаривания хрустящих ломтиков используются вредные жиры, которые отлично держат ровную температуру и позволяют сделать картошку такой аппетитно-румяной. Но одновременно эти жиры просто губительны для организма.

Ребус



Все мы - сыновья картошки,
Но для нас не надо ложки.
Мы хрустим, хрустим, хрустим,
Угостить ребят хотим.

Чипсы