

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования  
**«Дом детского творчества»**  
муниципального образования – Пригородный район РСО-Алания



Утверждаю:  
Директор МБУДО ДДТ  
Волохова Л.Л.  
\_\_\_\_\_ 2020г.

**Сценарий открытого урока**  
Творческого объединения «Наследие».

**«Изготовление осетинского сыра»**

(педагог Дзицоева К.Н.)

**Дата:** 20.11.20г.

**Цель урока:** познакомить обучающихся с традиционным изготовлением осетинского сыра; способствовать укреплению национальных традиций.

**Место проведения:** кабинет творческого объединения ДДТ.

**Оборудование:** электроплита, посуда, продукция для приготовления сыра.

**Участники:** обучающиеся и их родители.

**Продолжительность:** 45-60 мин.

**Ход урока.**

Педагог: Здравствуйте! Всем вам известны наши осетинские пироги. Мы готовим и едим их по праздникам и не только. Кто из вас назовет мне, какие начинки бывают в осетинских пирогах? А кто скажет, какой в осетинских пирогах один из главных ингредиентов?

(Учащиеся отвечают)

Педагог: Давайте сегодня попробуем приготовить сыр из молока. Моей помощницей будет Булкаева Сабина. Надень, пожалуйста, фартук и шапочку, и тщательно вымой руки.

(Учащаяся готовится к работе)

Педагог: Включаем плиту и ставим кастрюлю с молоком, чтобы немного подогреть. Молоко не должно стать горячим, а тем более закипеть. Так как мы сегодня не готовим полноценный сыр, учитывая рамки урока, а только узнаем технологию изготовления его, то и молока мы взяли немного. В нашей кастрюле три литра молока, из которых получится около 300 грамм творожной массы.

(Пробуем ложкой на вкус, как подогрелось молоко)

Педагог: сейчас, конечно, есть специальные кулинарные термометры, для измерения температуры приготавливаемой пищи, но мы будем действовать по – старинке, у наших бабушек вряд – ли были термометры... А теперь, добавим в подогретое молоко сычужный фермент, его делают из желудка теленка, который специально замачивают в рассоле. В наши дни хозяйки все больше пользуются средством для створаживания молока, который называется Пепсин. Его продают в продуктовых магазинах.

(Помощница наливает фермент в молоко и перемешивает)

Педагог: После того, как в молоко добавляют фермент, ждут некоторое время, в нашем случае, около получаса, и перемешивают ложкой. Моя семья раньше, как и многие в селе, держала пару коров, и мне довольно часто приходилось помогать матери и доить коров, и делать сыр. Расскажите, уважаемые мамы, кому из вас доводилось делать сыр или другие молочные продукты?

(Родители делятся своими историями)

Педагог: Прошло полчаса, и давайте перемешаем молоко, посмотрим, что у нас получилось.

(Помощница надевает резиновые перчатки, чтобы перемешать массу руками)



Педагог: Наша масса створожилась, и теперь ее можно выложить из кастрюли в дуршлаг. Сделаем это руками.

( Помощница выкладывает творожную массу в дуршлаг, и ставит его в чашку по - больше, чтобы стекла лишняя жидкость)

Педагог: Жидкость, которая осталась в кастрюле – это сыворотка. Она очень полезна для здоровья, и ее еще применяют, например, в кулинарии. Используя сыворотку можно замесить сдобное дрожжевое тесто, чтобы испечь сладкий пирог. Я одно время довольно часто пекла сладкие пироги на сыворотке вместо молока, так как они пришлись по вкусу моим близким. Хозяюшки оставляли створоженную массу в дуршлаге, чтобы лишняя сыворотка стекла. Через пару дней сыр вынимали и обсыпали солью со всех сторон. И так несколько раз в день. За это время молодой сыр зрел, в нем появлялись характерные дырочки - результат брожения молочных микроорганизмов. Совсем свежий сыр, еще без соли, используют в начинку для пирогов, а зрелый – соленый, как самостоятельный продукт. Не лишним будет упомянуть, чем полезен сыр.

Регулярное употребление сыра позволяет улучшить состояние кожи, волос, ногтей, а также улучшить зрение. Концентрация полезных веществ в сыре в 10 раз выше, чем в молоке. В нем очень много витаминов, особенно группы В. А также кальция, фосфора, железа и многих других. Сыр хорошо усваивается организмом, повышает работоспособность.

Моя помощница Сабина заберет с собой домой сыр, который мы приготовили, и через пару дней обработает его солью. Еще через два-три дня обработки уже попробует его на вкус и расскажет нам, что у нее получилось.

На сегодня наш урок окончен, я надеюсь, он был для вас познавательным. Благодарю за внимание.

