

Молочные продукты

Какие молочные продукты вы знаете?

8 22-19:15

Какое молоко люди пьют?

Молоко

- буйволиное
- верблюжье
- кобылье
- козье
- коровье
- овечьё
- ослиное

8 22-19:23

Молочные продукты



йогурт



кефир



сливочное
масло



сливки
(взбитые сливки
- ušlehaná šlehačka)




сметана
(zakysaná smetana)



творог


8 23-11:08

Прочитайте тексты и скажите на чешском, что такое "простокваша, кумыс и сыворотка".



Простокваша

Готовят её так: в охлаждённое кипячёное молоко добавляют закваску (это может быть корочка черного хлеба, ложка сметаны, кефира или простокваши прошлого дня) и ставят на 10-12 часов в тёпloe место.



Кумыс

Кумыс – напиток из голубоватого, сладко-терпкого молока кобылицы.

Сыворотка

Сыворотка молочная – побочный продукт производства сыра или творога. При нагревании скисшего молока оно распадается на белые густки (творог это или сыр – зависит от закваски) и жёлто-зелёную жидкость – её и называют сывороткой.

8 23-11:16

Прочитайте тексты о сырах и скажите, как называются по чешски.



Рассольные сыры

К этой категории относятся сыры, созревающие в рассоле — растворе поваренной соли (брынза и итальянская моцарелла)



Свежий сыр

Если сырную массу лишь слегка отжимают, иногда формируют, иногда нет, но никогда не выдерживают (такой сыр немного напоминает творог), мы получаем первую категорию — свежий сыр. Такие сыры очень популярны в Италии (маскарпоне, рикотта), Греции (фета) и Франции (прованский Brousse du Rove).



Мягкий сыр

Когда свежий сыр формируют, солят и отправляют на созревание, получают мягкий сыр. В результате выдержки на головке сыра образуется пикантная нежная корочка плесени, которую, как правило, съедают вместе с нежной мякотью.

8 23-11:24



Прессованный сыр

Для изготовления этих сыров сырную массу прессуют (пармезан). Сыры такого типа часто называют «твёрдые сыры»



Плавленые сыры

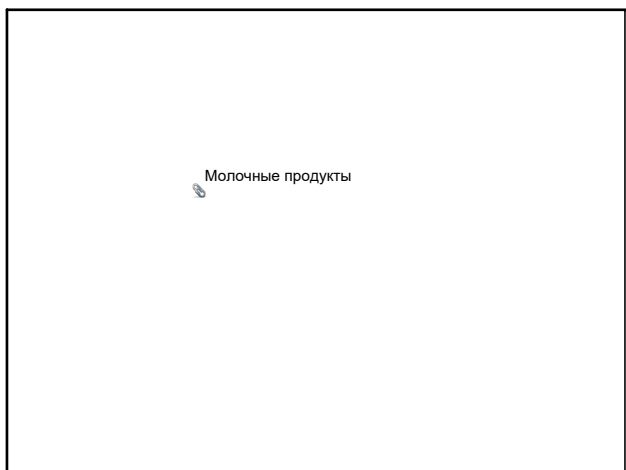
Плавленые сыры делают в основном из прессованных, при этом в сырную массу нередко добавляют молоко, масло, сметану, пряности, орехи или грибы, иногда даже изюм.



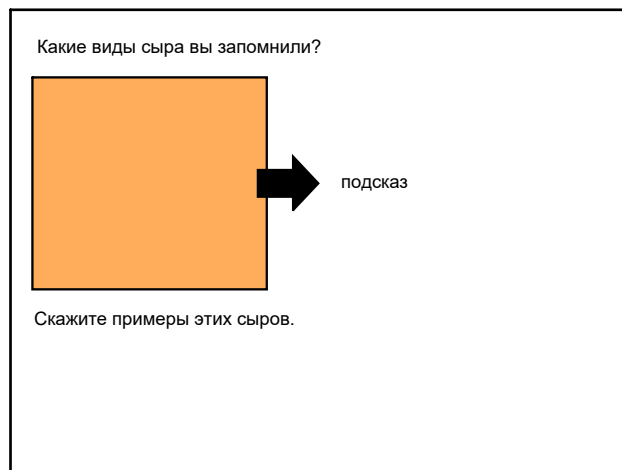
Сыры с голубой плесенью

Сыры с вкраплениями или прожилками голубоватой или зеленоватой плесени — обычно они мягкие или полутвёрдые, но непременно острые и особо пикантные.

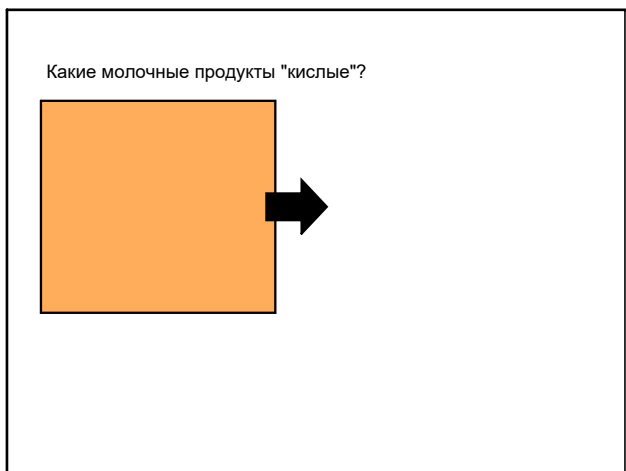
8 23-11:48



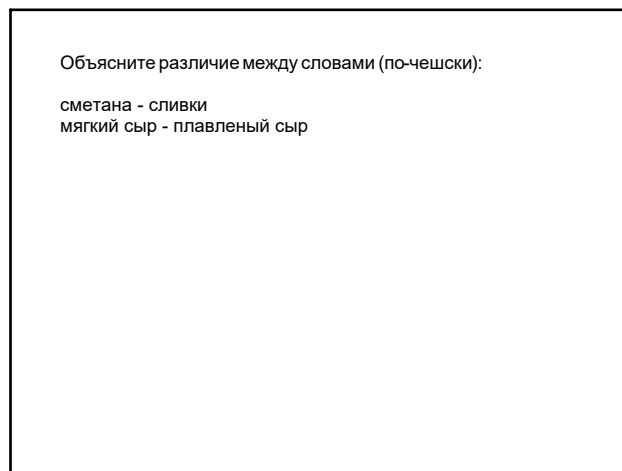
2 6-23:16



8 23-12:08



8 23-12:16



8 23-12:22

Mléko.htm