

# Mozzarella sūrio mylios Lietuvos link



Dominykas Aryševas, 13 m.  
Klaipėdos moksleivių saviraiškos centro  
Lyderystės būrelis

Vadovė Jolita Skirpstaitienė

# Mozzarella sūrio mylios Lietuvos link



✓ Sūrio istorija;

✓ Apklausa;

✓ Išvados.

# Mozzarella sūrio mylios Lietuvos link



Mozzarella šviežių sūrių rūšis, gaminama pietų Italijoje. Šis sūris yra gaminamas iš nepasterizuotos buivolės pieno. Tai vienas iš itališkų sūrio porušių.

Kiti mozzarella sūriai gaminami ir iš karvės pasterizuoto ar nepasterizuoto pieno.

Šis sūris gali būti tiekiamas parūkytas. Dažniausia mozzarella naudojama picoms arba tiekama su pomidorais ir bazilikais.

# Mozzarella sūrio mylios Lietuvos link



# Mozzarella sūrio mylios Lietuvos link



- ✓ Oro keliu nuo Lietuvos iki Italijos **1,694** km.
- ✓ Žemės keliu nuo Lietuvos iki Italijos **2,034** km.

# Apklausa “Ką žinai apie mozzarella sūrį?”



10 respondentų:  
6 vaikinai, 4 merginos.

Ar esate ragavę mozzarella sūrio?  
Iš apklaustųjų 100% atsakė teigiamai.

Ar esate šį sūrį gaminę namuose?  
Deja, atsakymas liūdnas. Tik 1 žmogus bandė daryti namuose. Kiti teisinosi, kad nėra laiko ir labai daug reikia “terliotis”.

# Mozzarella sūrio mylios Lietuvos link



# Ko Jums reikės sūriui pagaminti?

- 3,5 l nepasterizuoto pieno;
- Arbatinį šaukštelį citrinos rūgšties.





# Gaminimo eiga

- Arbatinį šaukštelį citrinos rūgšties įberkite į puodelį ir užpilkime vandens. Gerai išmaišykite. Turime rūgšties tirpalą dabar pašildom piena iki tol kol jis pradės “vaikščioti”
- Kai taip įvyks išjungiame dujinę ir po truputį pilame rūgšties tirpalo į piena ir maišome būtinai su MEDINIU ŠAUKŠTU.

# Gaminimo eiga

- Kai gauname masę ją truputį pabarstome druska ir pradedame visaip minkyti. Sūris jau ir pagamintas, bet galima jį padaryti su burbuliukais, kad būtų dar skaniau!
- Paimame sūrio gabalo tiek kiek telpa delne ir spaudžiam kumštyje, kol tarp nykščio ir rodomojo piršto išlenda burbuliukas, kurį nusukam ir dedame į dubenį su šaltu vandeniu. Štai ir pagaminta!

# Mozzarella sūris



# IŠVADOS

- gaminant namuose Jūs apsaugojate savo sveikatą;
- parduotuvėse pirktame produkte yra dažiklių, tirštiklių ir t.t.
- gaminimas namuose pakelia nuotaiką ir pasididžiavimą, kad Aš štai padariau šį skanų sūrį;
- pakuotė, kuriai perdirbti reikalingi papildomi kaštai.

# IŠVADOS

- kam pirkti iš parduotuvės jai galima pasidaryti ir namuose;
- ar žinai kiek neigiamų poveikių padaro gamtai sūrio gaminimas fabrikuose ir jų importas į Lietuvą?
- Kuro sąnaudos, didelis anglies dioksido išmetimas į atmosferą, kuris sukelia šiltnamio efektą.