



Зажмите нос, вооружитесь аппетитом и любопытством и читайте о сыре. Даже обычный бутерброд с сыром будет казаться чем-то большим.

1. Чтобы приготовить килограмм сыра, понадобится около 10 литров коровьего или козьего молока. Но готовится он не только из молока: существуют сыры из сои, гороха, из печени телят или свиньи, из сметаны и даже сахара со льдом.



2. Следы присутствия сыра были найдены в египетских пирамидах времен первой династии (3000 – 2800 до н.э.). Гомер упоминает о том, как производили сыр в Одиссее. Сыр был важным продуктом торговли для древних греков и римлян.



3. Голландцы первыми пошли по пути коммерции и начали производить огромные круги твердого сыра в XIV веке. И это до сих пор является одним из важных продуктов.



Возле каждого из них найдется вилка, указывающая, кому принадлежит сыр. Владельцы сыра предпочитают западные бочковые сыры.



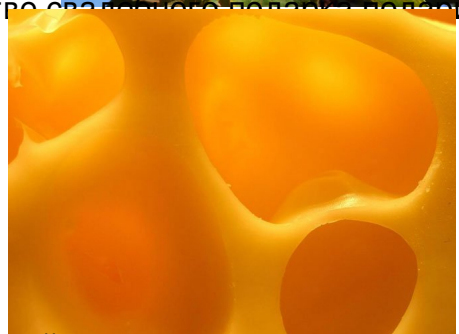
5. В Великобритании ежегодно проводится чемпионат по катанию сыра – Сырные тонки



быстро и без травм. Сыр катается по склону с высоты около 200 лет. Также для окраски



7. Бри на склоне горы в Эндервелл (1837-1901) в 500 м от моря. Сыр был изобретен в долине в долине



8. В 1920 году философ Варрангстрем изодиноский сыра и поселился в пустыне,



Ву Кюрдвиг отпавосся сыра, джовжесиреб джюри Свещиваиста знажы да та их во баждастса



10 фактов о сыре - Любопытно и познавательно - Сайт Вадима Аниканова



Таги: [даже](#), [будет](#), [фактов](#), [большим](#), [обычный](#), [чем-то](#), [читайте](#), [казаться](#), [любо](#)
[интересно](#)