



ОБО ВСЁМ ПОНОСИНОГУ

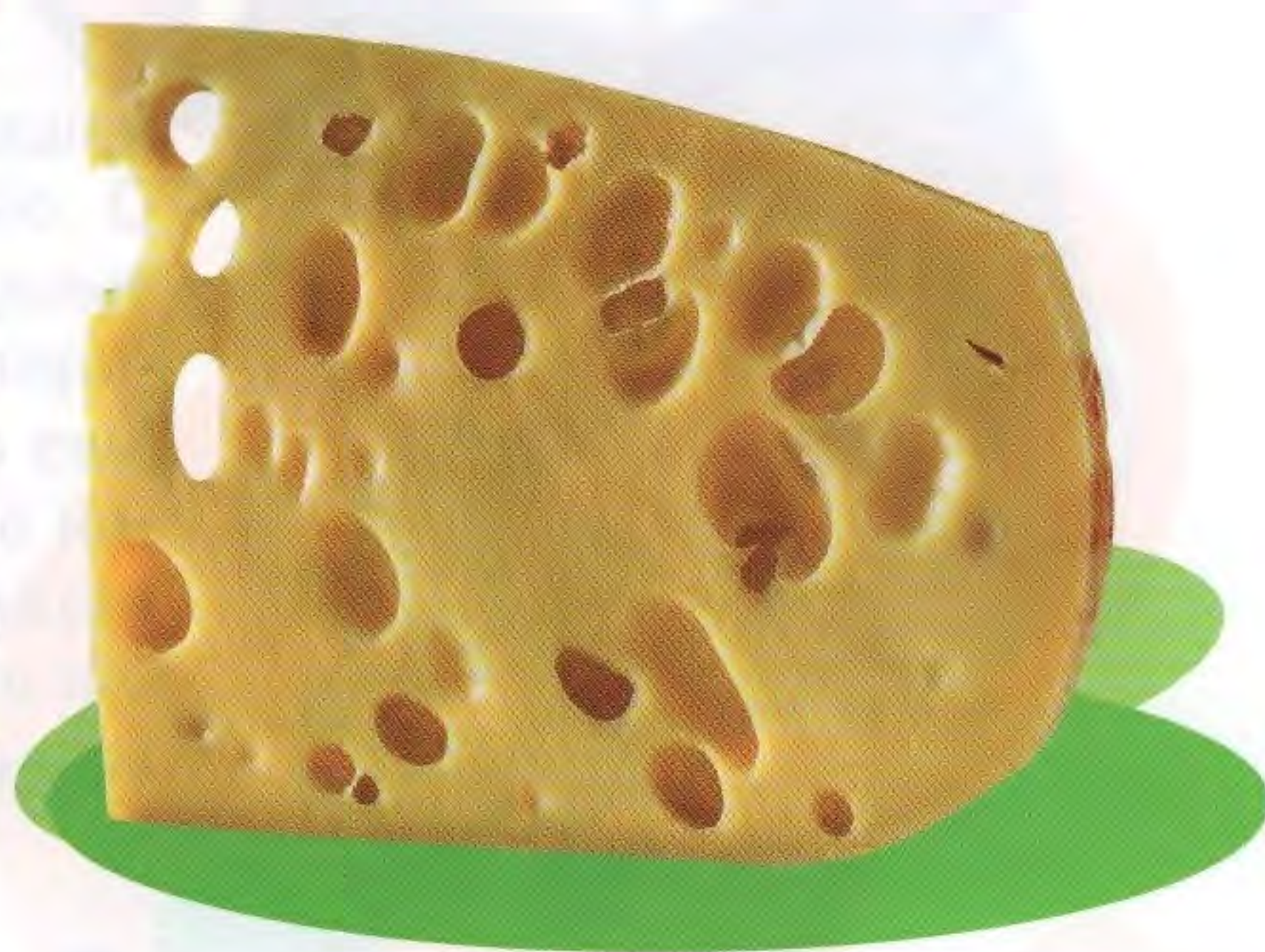


ЗНАЕШЬ ЛИ ТЫ?

В одном из фильмов немого кино (звуковое появилось позже) есть забавный эпизод с известным комиком актёром Чарли Чаплиным. Официант, которого играл актёр, чтобы выдать не очень свежий сыр за качественный свежий, просверливал в нём дырочки... Так сыр выглядел первоклассным. Конечно, это выдумка режиссёра. Если продукт не первой свежести, его употребление в пищу недопустимо.

ОТКУДА В СЫРЕ ДЫРКИ?

Почему в некоторых сортах сыра есть дырочки, в других – нет? Не секрет, что большую роль в процессе созревания различных видов сыров играют полезные бактерии. Именно они придают готовому продукту особый специфический вкус, аромат и внешний вид, то есть «проделывают» в нём дырочки. Конечно, не сами – просто во время своей жизнедеятельности бактерии вырабатывают углекислый газ, пузырьки которого, лопааясь, образуют дыры.



ВКУСНО И ПОЛЕЗНО

Мы с удовольствием едим сыр не просто потому, что он вкусный. Оказывается, в нём содержится один секрет – триптофан. Это незаменимая аминокислота, которая помогает нашему организму вырабатывать гормон счастья серотонин. Он-то и заставляет нас радоваться жизни.

Для хранения сыра лучше всего использовать закрытую стеклянную или пластиковую тару, а оптимальное место в холодильнике для сыра – овощной отсек.

