

# 15

## Проект «Біле золото українських Карпат»



Так називають гуцульський овечий сир – бриндзя, який виготовляється на полонинах з гірського овечого молока за стародавніми карпатськими традиціями. Сир, який виготовляють вівчарі, став першим українським продуктом, що має географічне значення. У м. Рахів створено сучасний інтерактивний Музей гуцульської бриндзі, в якому туристи мають змогу поринути в процес сироваріння.



**Крок ①** Об'єднайтесь у групи по 4–5 осіб. Розподіліть ролі. Кожній групі пропонуємо дослідити унікальність української бриндзі та пройти інтерактивний квест.

**Крок ②** За допомогою літератури, інтернет-джерел знайдіть необхідні дані та виконайте наступні завдання.



### Група 1. Полонини

За особливістю бриндзі, овечки мають випасатись на висоті не менше 700 м над рівнем моря, тобто на полонинах – високогірних луках з особливим різнотрав'ям. Відстань між полонинами Хом'яків і Залим на карті, масштаб якої 1:3000, дорівнює 8,7 см. Обчисліть відстань між цими полонинами на місцевості. Якою буде відстань між цими полонинами на карті з масштабом 1:10 000?



1. Розв'яжіть задачу.
2. Знайдіть дані про типову флору полонин.
3. Знайдіть та обчисліть, яку орієнтовну відстань долають вівчарі з отарою овець за день, тиждень, сезон випасу?



## Група 2. Особливі гуцульські овечки

На полонині випасають 300 українських гірсько-карпатських овечок, особливої аборигенної породи. В середньому кожна вівця за день дає 500 мл молока. Саме завдяки цій породі, овеча бриндзя має унікальний смак. За ними доглядає 5 вівчарів. Скільки потрібно вівчарів для догляду за стадом, якщо кількість овечок:

- а. збільшиться вдвічі;
- б. зменшиться на 120?

Розв'яжіть задачу. Доповніть її ще одним запитанням. Знайдіть дані про особливість цієї породи овечок.



## Група 3. Унікальна технологія сироваріння

Карпатську овечу бриндзю виробляють із свіжого овечого молока за традиціями ще XV ст. Для виготовлення 1 кг бриндзі необхідно орієнтовно 10 л молока. Спочатку овець доять вручну. Молоко проціджують через марлю, на яку покладені свіжі гілки ялини. Потім молоко переливають в «путеру» і додають туди спеціальний фермент для згортання, залишають на декілька годин. Після перемішування сир відділяється від сироватки. Далі вівчар формує головку сиру, викладає її на марлю та підвішує для дозрівання. Цей сир називається будз. Для того, щоб із нього утворилася бриндзя, його подрібнюють і перетирають із сіллю. Щільно спресована у «бербениці» бриндзя може зберігатися протягом всього року.



1. Дайте відповіді на питання. Що таке «путера» і «бербениця»? Скільки часу щонайменше має дозрівати будз? Що таке вурда?
2. Розв'яжіть задачу. Скільки молока необхідно для виготовлення 16,5 кг бриндзі? Чи вистачить для цього надоеного за день молока від 300 овечок?
3. Розробіть етикетку для продажу бриндзі за наступними параметрами: форма – квадрат зі стороною 6 см; малюнок повинен займати не більше 60% площі; текст повинен займати не більше 15% площі.

**Крок ③** Дайте відповіді на питання, розв'яжіть задачі, систематизуйте зібрані дані та обговоріть запитання усім класом. Поділіться з іншими учасниками і учасницями цікавинками з теми, подискутуйте над розв'язаннями задач, представте етикетки сиру.

**Крок ④** Обговоріть підсумки проєкту усім класом. Підсумуйте, в чому ж унікальність української бриндзі.

- ✓ Що цікавого дізналися?
- ✓ Що вдалося? Що було складним?
- ✓ Над чим ще треба попрацювати?

