

*Жидкое, а  
не вода,  
Белое, а не  
снег.*

*Выполнила:*

*Никулина Галина Ивановна  
Учитель начальных классов  
МОУ «СОШ №4» г.Энгельс*

# Молоко и МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



Более **10** тысяч лет назад первобытные мужчины иногда приносили с охоты детёнышей убитых животных. Их можно было выкормить и приручить. Первым домашним животным стала собака. Потом люди одомашнили свиней, коз, овец и коров. Так люди стали получать молоко.

- В средние века люди употребляли в основном козье и коровье молоко.
- Человек вскоре понял, что доить одну корову выгоднее и быстрее, чем 10 коз. С 1500 года в основном употребляли коровье молоко



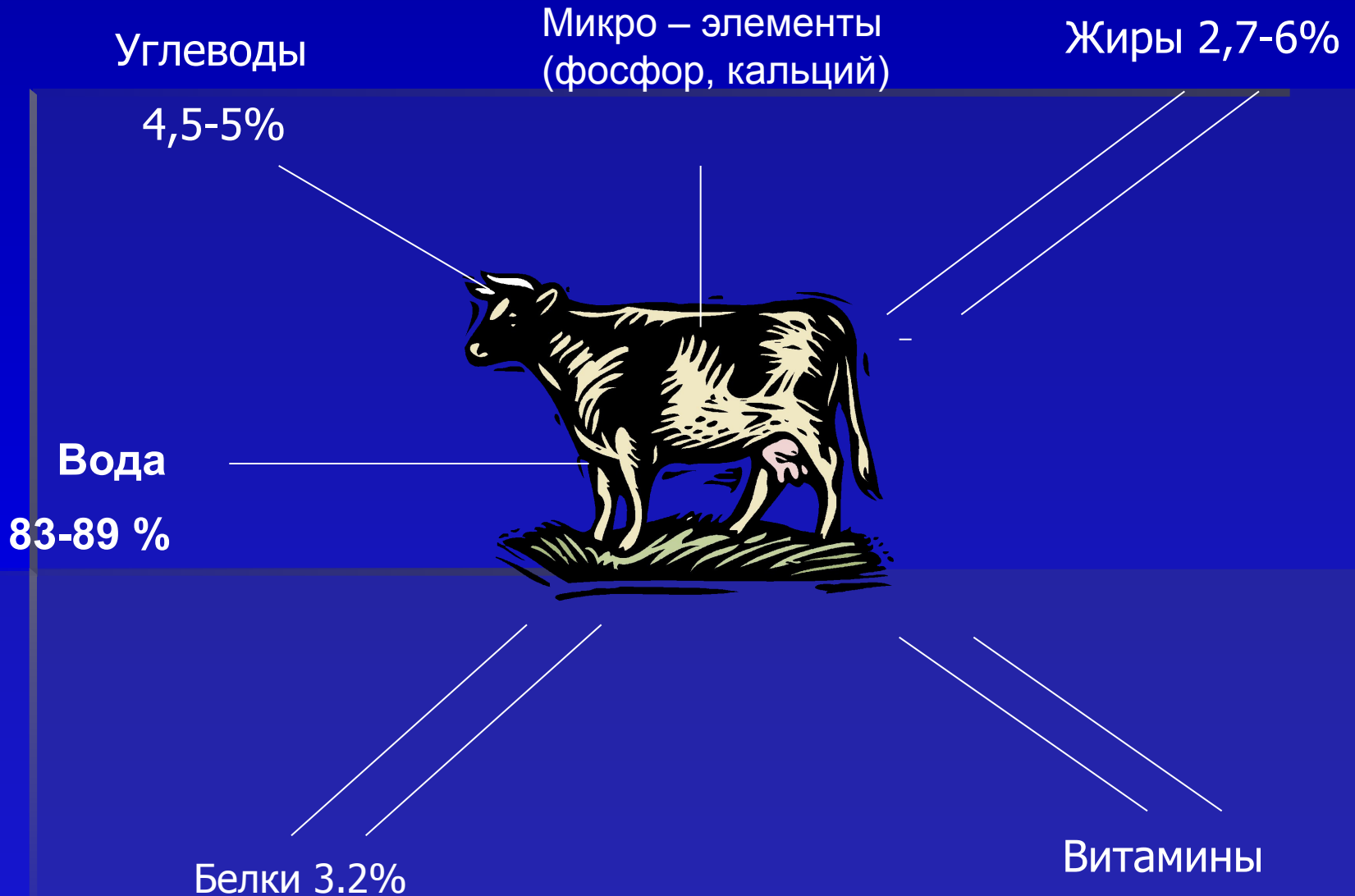




# Как получают молоко?



# Из чего состоит молоко?







# Свойства молока

- Одним из 113 замечательных свойств молока является его способность к сквашиванию. Вроде бы испорченный продукт через некоторое время вдруг приобретает совершенно новый вкус и приятный аромат. Люди давно заметили это свойство молока и употребили его себе во благо. Русские издавна готовят простоквашу и варенец, грузины — мацони, казахи — кумыс, украинцы — ряженку, болгары — йогурт — все это кисло-молочные продукты. Их ассортимент у разных народов настолько широк, что и не перечислить.

# Редкие виды молока

# Козье молоко.



# Кобылье молоко.



# Лосиное молоко.





# Овечье молоко.



# Буйволиное молоко.



# Молочные продукты



Молочные продукты получают при  
помощи  
сепаратора

# Загадки

- Жирная, густая  
Назвалась..... Я  
сметана



Сметана так названа потому, что её сметают – в отличие от сливок, которые сливают.

Это исконно русский национальный продукт, знакомый долгое время только жителям нашей страны. За границу она проникла лишь после второй мировой войны. В некоторых странах сметану так и называют «русскими сливками».

Знаменит он на весь мир  
Вкусный, кисленький.....

## кефир

Родиной кефира считается северный склон Кавказского хребта, где у разных племен он существует под различными названиями.

Среди кавказских народов существует много легенд о кефире, его происхождении и распространении.

Кефирные грибки раньше назывались кефирными зернами. Горцы называли эти зерна «пшеном пророка» и приписывали им божественное происхождение.

Сначала кефир распространился по всему Кавказу и Крыму, а затем проник в Россию и даже Западную Европу.





- Я не сливки, не сырок,  
Белый, вкусный.....

## творожок

В России творог появился очень давно. Уже в IX-X вв. творог был у славян продуктом чуть ли не повседневного питания.

Блюда из творога долгое время назывались в России сырными, да и сейчас мы говорим, например, сырники, а не творожники.

Центром производства творога в России издавна был

Ростовский уезд Ярославской губернии, откуда этот продукт направляли в Москву. В продаже в России был главным образом так называемый сборный творог. Его копили в течение всего великого поста, когда потребление молока в деревне почти прекращалось.



- Бежевой наряжена,  
Не кефир, а .....  
ряженка

Верхний слой молока,  
Любимое лакомство кота  
Сливки

- Как репка жёлт  
Со всех сторон,  
Чем больше дыр,  
Тем лучше он  
сыр



Сколько лет насчитывает родословная сыра — три столетия, пять, а может, десять? Не будем гадать, а лучше обратимся к одной из многочисленных легенд, рассказывающих о появлении этого замечательного продукта.

- Чуть сметанки в молоко  
И заквасилось оно,  
Любят Саши,  
Любят Даши,  
Есть на ужин  
простоквашу

- Люди каких профессий работают на ферме и что они делают?



- Кто лечит животных?
- Ветеринар



- Кто доит и ухаживает за ними?
- Доярка



- Кто ухаживает за животными?
- Скотник





- Кто разводит животных и ухаживает за ними?
- Зоотехник



Пейте, дети,  
МОЛОКО

Будете  
здоровы!

