

# *Полезные и вредные напитки*



С МОЛОКОМ



Самые полезные – свежавыжатые соки без добавления соли или сахара. Можно делать из фруктов, овощей и ягод.



# Квас – «живой» напиток на основе брожения.



В. Стожаров 72.

# Травяной, фруктово-ягодный или цветочный чай



# Молочные напитки – результат деятельности молочнокислых бактерий



# Простокваша



# Йогурт

Йогурт – кисломолочный продукт, уникальный во многих отношениях. Во-первых, в его производстве используются две культуры молочнокислых микроорганизмов – **болгарская палочка** и **термофильный стрептококк**. Именно содружество этих двух бактерий обеспечивает йогурту особые качества, выделяющие его среди других кисломолочных продуктов

***Болгарские палочки и термофильные стрептококки, используемые при изготовлении йогуртов*** очень полезны. Эти организмы в кишечнике производят молочную кислоту, которая уничтожает бактерии, вызывающие гниение пищи в толстой кишке.

Болгарская палочка эффективно разлагает молочный белок, поэтому он усваивается лучше из кисломолочных продуктов, чем из обычного молока. Микроорганизмы йогуртов обогащают наш организм белками, минеральными солями, ферментами и витаминами, даже такими редкими, как D и B1.



# Кефир

Кефир – это уникальный продукт, который не существует в природе в чистом виде, а получается на производстве путем брожения и закваски.



Кефирные грибки – это уникальные микроорганизмы: они различны, но прекрасно уживаются между собой – живут в симбиозе, и создают напиток, вкус которого не меняется уже сотни лет. Для приготовления в домашних условиях настоящего кефира или простокваши наилучшим вариантом будет использование так называемых кефирных грибков, которые по своей биологической природе представляет собой сообщество молочнокислых стрептококков, лактоацидных бактерий и отдельных видов дрожжей. Если условия жизни благоприятны, количество разных видов микроорганизмов остается постоянным – не бывает так, чтобы одни подавляли других, поэтому получить кефирные грибки искусственным способом, в лабораториях, учёные так и не сумели.

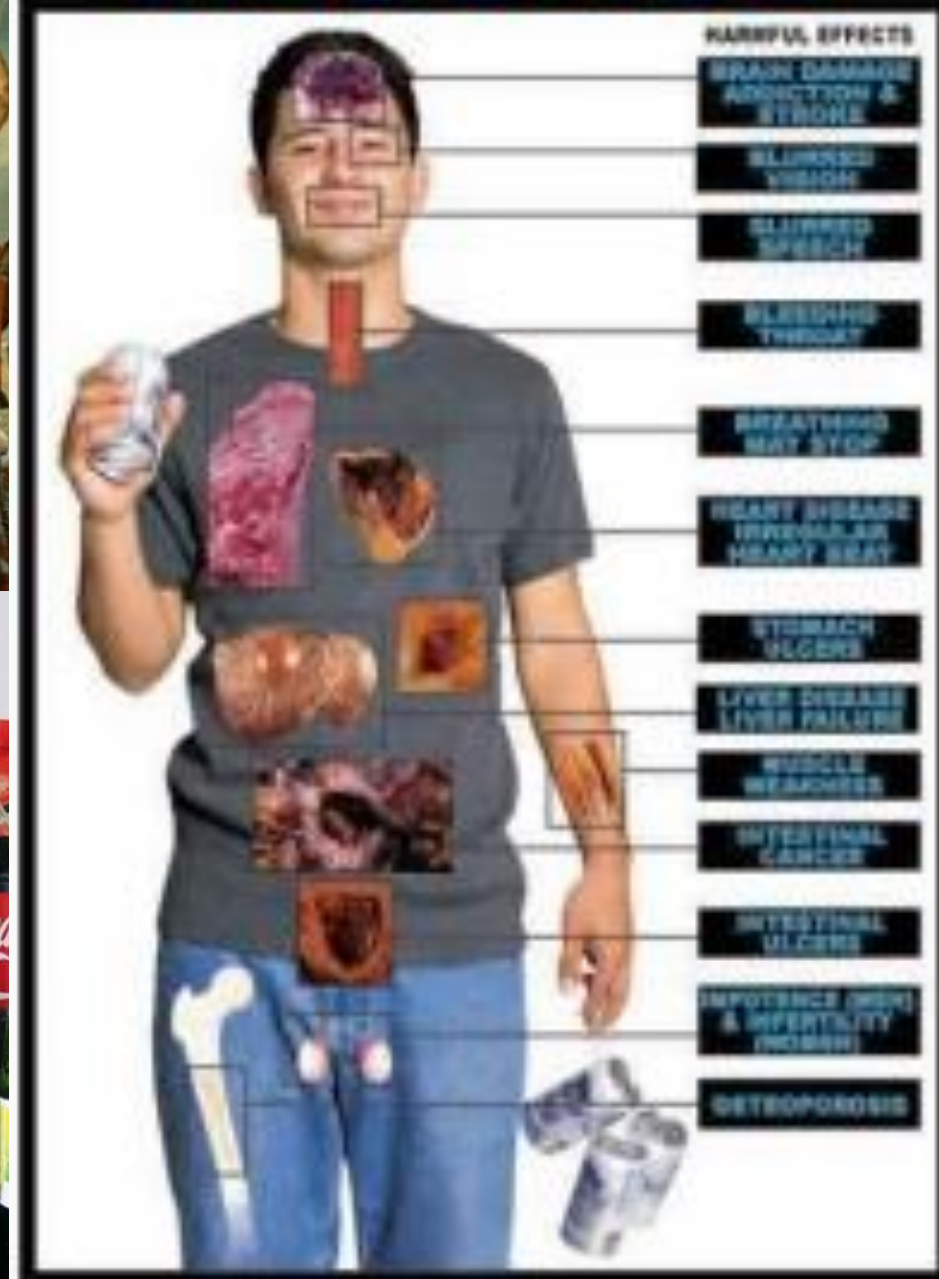
Кефир – это настоящий подарок природы: микроорганизмов в нём более 20 видов, и молочные стрептококки считаются основными, а по лечебным и диетическим свойствам с кефиром могут сравниться немногие кисломолочные продукты.



# Вредные напитки



# ALCOHOL



# *Пивной алкоголизм*

- Пиво не является безвредным слабоалкогольным напитком;
- От пива делаются ленивыми, глупыми и бессильными;
- Самое разрушительное и вредное последствие неумеренного потребления пива – больное сердце;
- Пиво вредно влияет на гормоны человека;
- Пиво – наркотик вызывающий агрессию;
- Пиво разрушает печень быстрее чем другие спиртные напитки.



# ПИВО ЭФФЕКТИВНЕЙШЕЕ БИОЛОГИЧЕСКОЕ ОРУЖИЕ

ОТРАВЛЕНИЕ СИВУШНЫМИ МАСЛАМИ И ЭТИЛОВЫМ СПИРТОМ  
ПОВРЕЖДЕНИЕ ПОЛОВЫХ ГОРМОНОВ; СИНДРОМ "ПИВНОГО СЕРДЦА"

ЖЕРТВА САМА ОПЛАТИТ СВОЁ УНИЧТОЖЕНИЕ

**Спасибо за внимание!**

**Создано:**

**Воронцова М. В.**

**Учитель географии и биологии**

**МКОУ Семёновская СОШ**

**2014 год**