



«Корова – кормилица нашей семьи»



Выполнила: Иванова Куннэй,
ученица 4 класса

МБОУ «Индибирская СОШ»
имени Н.А. Брызгалова

Руководитель: Николаева В.В.



Актуальность. Я расту в большой и дружной семье. Нас у мамы с папой 8 детей и 10 внуков. Каждое утро на завтрак мама даёт нам стакан молока. Я знаю, что молоко для нас дают наши коровы – Марта и Чыычаах.

В сельской местности каждая семья старается держать коров. Сама корова считалась символом богатства. Но времена сменились. По мнению многих людей, стало более выгодным покупать готовое молоко и мясо, чем самим его производить.

Поэтому мы, считаем тему выбранную нами очень актуальной. Ведь мясо, молоко, сметано, масло, сыр, которые мы получаем от коров можно использовать самим и излишки продавать. Тем самым внести доход в экономику семейного бюджета. Этим и обоснован выбор темы нашего исследования: корова – кормилица нашей семьи.

Объект исследования: домашнее животное – корова

Предмет исследования: продукция получаемая от коровы

Гипотеза: наличие коровы во дворе помогает в экономике семейного бюджета.

Цель: выяснить - является ли корова кормилицей семьи.

Задачи:

1. Изучить литературу о коровах
2. Выявить пользу, которую приносит корова.
3. Составить книжку рецептов.

Метод исследования:

1. Изучение литературы
2. Наблюдение



Историческая страничка

Коро́ва – парнокопытное, жвачное животное. Предком домашних коров был дикий бык, в частности его вымерший в дикой природе подвид – тур. Одомашнивание началось примерно 8500 лет назад, вслед за одомашниванием коз, овец и свиней.

Самцов вида называют быками, детёнышей – телятами, молодых самок – тёлками, взрослое животное, которое даёт молоко – коровами.

Разводят для получения мяса, молока и кожи. Различают мясные, мясо-молочные и молочные породы.



Первобытный тур



Наша корова

Продукция, получаемая от коровы

МОЛОКО

Коровье молоко, несомненно, является ценным пищевым продуктом.

Питательных веществ в молоке очень много – более 200, и основными из них можно назвать белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные соли. Все эти компоненты играют важную роль в питании и обеспечении нормальной жизнедеятельности организма. Молочный жир тоже ценен, и он считается самым полноценным из пищевых жиров.



Продукция, получаемая от коровы

МЯСО

Говядина обладает прекрасными вкусовыми качествами, высокой питательностью и великолепным ароматом, и при этом достаточно диетична.

Основным свойством говядины является содержание в ней полноценного белка, способствующего насыщению клеток человеческого организма кислородом. К тому же, именно белки говядины усваиваются организмом человека лучше всего.

Только говядина содержит максимальное количество железа. Микроэлементы такие как магний, калий, натрий, кальций, которые содержатся в мясе, активно укрепляют костно-мышечный аппарат человека



Книжка рецептов

По ходу работы над темой исследования мы решили сделать книжку рецептов блюд из продукции получаемой от коров.

В эту книжку внесли рецепты блюд, которые любит наша семья.



Молоко



Куорчэх



Творог



Мартышки



Кумыс



Суорат



Иэдьэгэй



Холодец



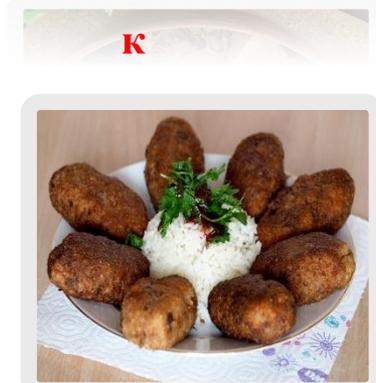
Говяжий язык



к



Тефтели



Котлеты



Хаан

Заключение

Исследовав данную тему, мы пришли к таким выводам:

1. Коро́ва – парнокопытное, жвачное животное. Предком домашних коров был дикий бык.
2. Продукции, получаемые от коровы - это молоко и мясо, которые являются ценными пищевыми продуктами.
3. Нами составлена книжка рецептов блюд из продукции, получаемых от коровы.

Основной пользой в разведении коров в личном хозяйстве является употребление свежего и натурального молочного и мясного продуктов в ежедневном рационе питания семьи.

Из этого делаем вывод, что наличие коровы во дворе помогает в экономике семейного бюджета.

Поэтому держать корову выгодно!

Спасибо за
внимание!

