



# **ЧУДЕСНЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ТВОРОЖКА**

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ НОД В ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ ГРУППЕ.**

**АВТОР: ВОСПИТАТЕЛЬ СУНЦОВА Е.А.**

# РОЖДЕНИЕ ТВОРОЖКА

Чтобы сделать нам  
творог- нужен беленький  
грибок.



На комок похож он очень,  
называется молочным



**И РАСТЁТ ОН НЕ В ЗЕМЛЕ,  
А РАСТЁТ ОН В МОЛОКЕ!**



**В МОЛОКЕ ОН ПОДРАСТАЕТ,  
МОЛОКО ОН ОКИСЛЯЕТ**



# ОТ ТАКОГО ПРЕВРАЩЕНИЯ ПОЛУЧАЕМ УГОЩЕНИЕ:

КЕФИР



НАЗЫВАЮТСЯ ОНИ  
КИСЛОМОЛОЧНЫМИ  
ПРОДУКТАМИ

ЧТОБ ЗДОРОВЫМИ  
НАМ БЫТЬ  
НУЖНО КАЖДЫЙ ДЕНЬ  
ИХ ПИТЬ!

ДА РЯЖЕНКУ



ЙОГУРТ  
Т



ДА КВАШЕНКУ  
(ПРОСТОКВАШУ, СМЕТАНУ)



ТВОРОЖОК ЧТОБ  
ПОЛУЧИЛСЯ,  
НУЖНО, ЧТОБ КЕФИР



НУ, И ГДЕ Ж ТЫ,  
ТВОРОЖОК?  
ВЫХОДИ СКОРЕЙ,



И ТЕПЕРЬ ЗОВЁМ ВСЕГДА МИР НА ТВОРОЖНЫЙ, ВКУСНЫЙ  
ПИР!!!



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!