

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

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

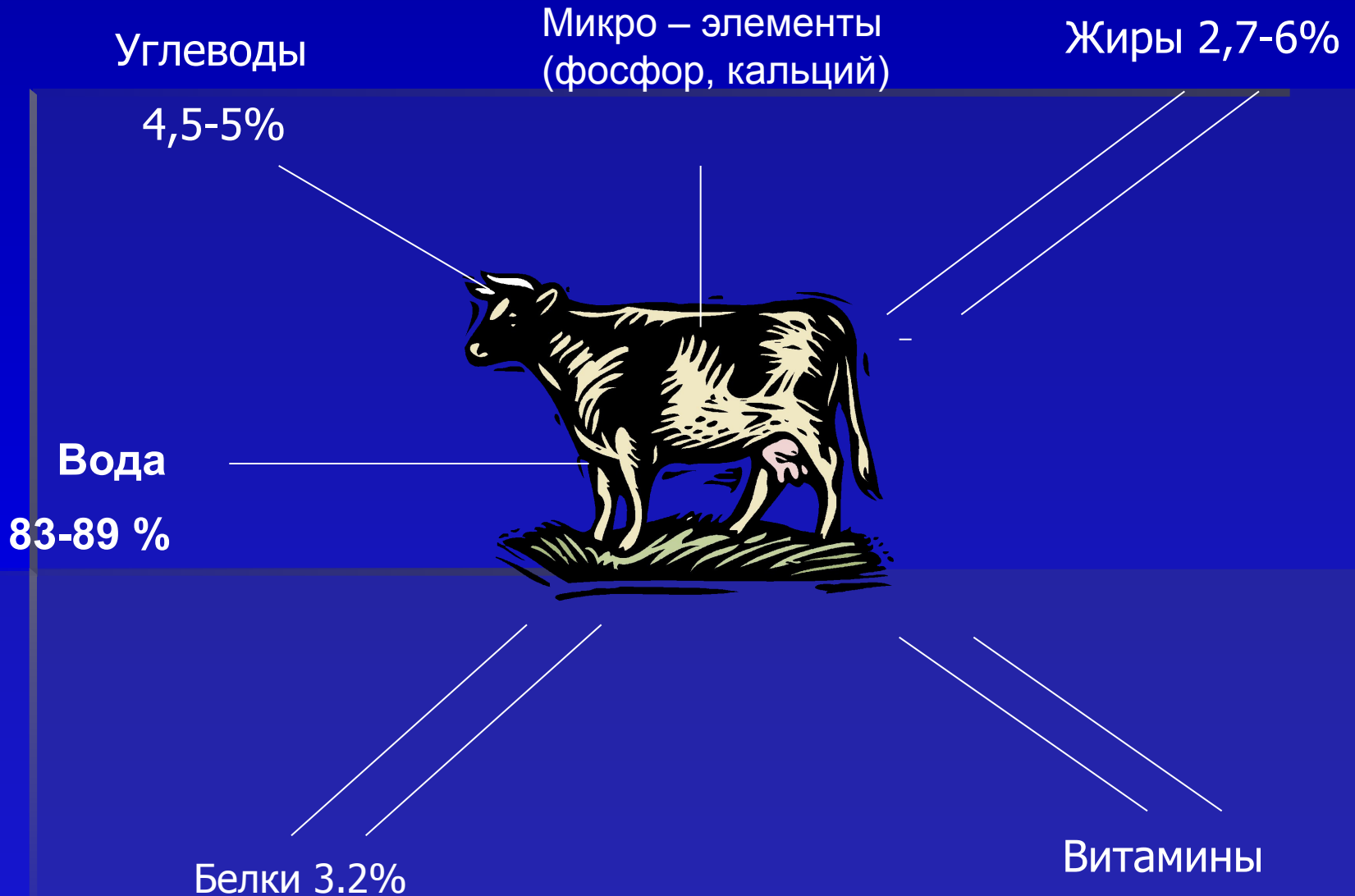




Как получают молоко?



Из чего состоит молоко?



Определи состав молока!

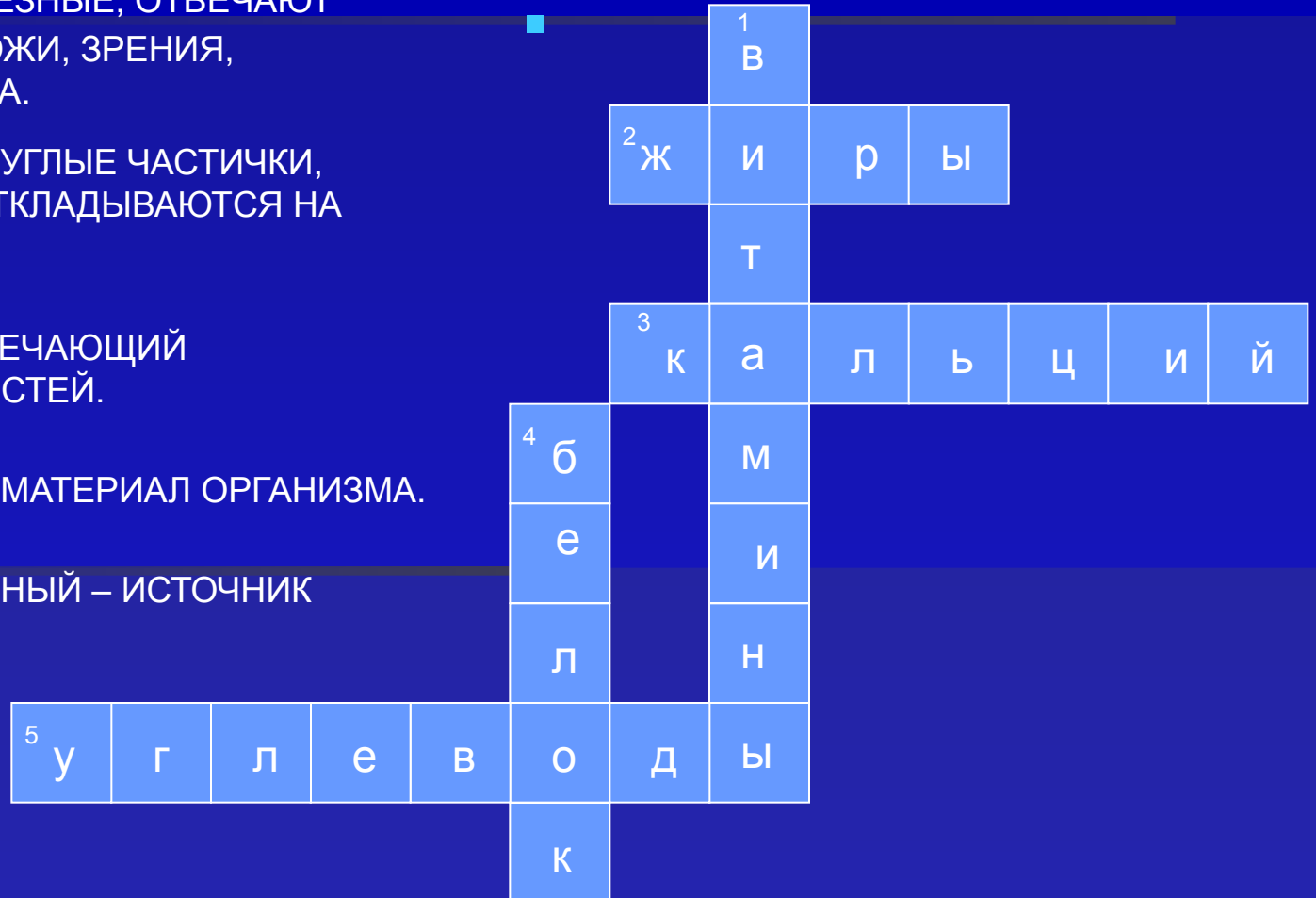
1. ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ, ОТВЕЧАЮТ ЗА СОСТОЯНИЕ КОЖИ, ЗРЕНИЯ, ИММУНИТЕТА.

2. МАЛЕНЬКИЕ КРУГЛЫЕ ЧАСТИЧКИ, ПРИ ИЗБЫТКЕ ОТКЛАДЫВАЮТСЯ НА ТАЛИИ.

3. ЭЛЕМЕНТ, ОТВЕЧАЮЩИЙ ЗА КРЕПОСТЬ КОСТЕЙ.

4. СТРОИТЕЛЬНЫЙ МАТЕРИАЛ ОРГАНИЗМА.

5. СЛАДКИЙ И ВКУСНЫЙ – ИСТОЧНИК ЭНЕРГИИ.



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 ухаживает за животными?
- Скотник



- Кто разводит животных и ухаживает за ними?
- Зоотехник



Пейте, дети,
МОЛОКО

Будете
здоровы!

