

**Пейте, дети,**



**МОЛОКО –**

**будете здоровы !**



Выполнила:  
Козлова О.Н.  
учитель начальных  
классов  
МБОУ СОШ №4 г.Льгов

«Оно течет, но не вода.

Оно, как снег бело всегда.

На вкус узнать его легко,

Ведь это в крынке...» **МОЛОКО**



Сегодня узнаете много нового об обычном продукте, который употребляют люди в пищу – о молоке.



- Откуда берется молоко?

Корова – жвачное животное.

Мама – корова,

детеныши-телята



Предком домашних коров был дикий бык, в частности его вымерший в дикой природе подвид — тур .



Корова в крестьянской семье издавна олицетворяла богатство и достаток, русские крестьяне её часто называли кормилицей. Потерять корову, особенно в неурожайные годы, для крестьян было равносильно катастрофе. Поэтому корову в глубинке — в селах, деревнях — всегда очень уважали, всячески оберегали, заботились, относились к ней ласково.



"Кроме короля, нет ничего важнее коровы"  
- такая поговорка существует у африканцев.  
И действительно, мясо, молоко, сметана,  
творог, масло - всем этим мы обязаны  
корове. В среднем она дает в год 3 - 5 тысяч  
килограммов молока.



Молоко превращает беспомощного  
львенка в мощного зверя.



Огромный кит, как и крошечная морская  
свинка, вскормлен молоком.



Материнское грудное молоко – это  
единственная идеальная пища, защита  
от многих болезней.



О пользе коровьего молока еще с самого детства каждый из нас слышал от своих мам и бабушек, поэтому всем известно, что кальций, содержащийся в молоке полезен для укрепления зубов и костей.



В молоке очень много полезных свойств, в нем содержится большое количество витаминов и минералов. Если ежедневно выпивать по 0,5 л молока, то организм будет получать большой объем нужных ему полезных веществ.

Если выпивать молоко перед сном, оно оказывает успокаивающее действие и способствует крепкому сну.



Если молоко поставить не в прохладное место, а в теплое, оно начнет прокисать, т.е. постепенно станет кислым и слегка загустеет. Лучше ставить в тепло не все молоко, а сливки — пленку, которая образуется сверху, так можно получить сметану. На заводах в сметану, чтобы она прокисала, но не портилась, добавляют специальные вещества — бактерии, но не «злые», которые вызывают болезни, а «добрые»



Если прокисшее молоко (простоквашу) положить в марлю, то остаток воды стечет из нее и получится творог.



Стекшую воду называют сывороткой. Ее можно пить так же, как и молоко.



А вот если сметану очень долго взбивать, то можно получить масло, густое и в то же время достаточно мягкое и податливое



Сыр делают из молока, сметаны, творога, масла и яиц. Все это перемешивают, добавляют соль, пряности и варят определенное время — в зависимости от того, какой сыр хотят получить.



Молоко, молоко! Очень вкусное оно!  
От него растут все дети и зверята на планете.  
Папы долго не стареют, ну а мамы молодеют.  
Пейте люди молоко, всем полезное оно!



**СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ!!!**