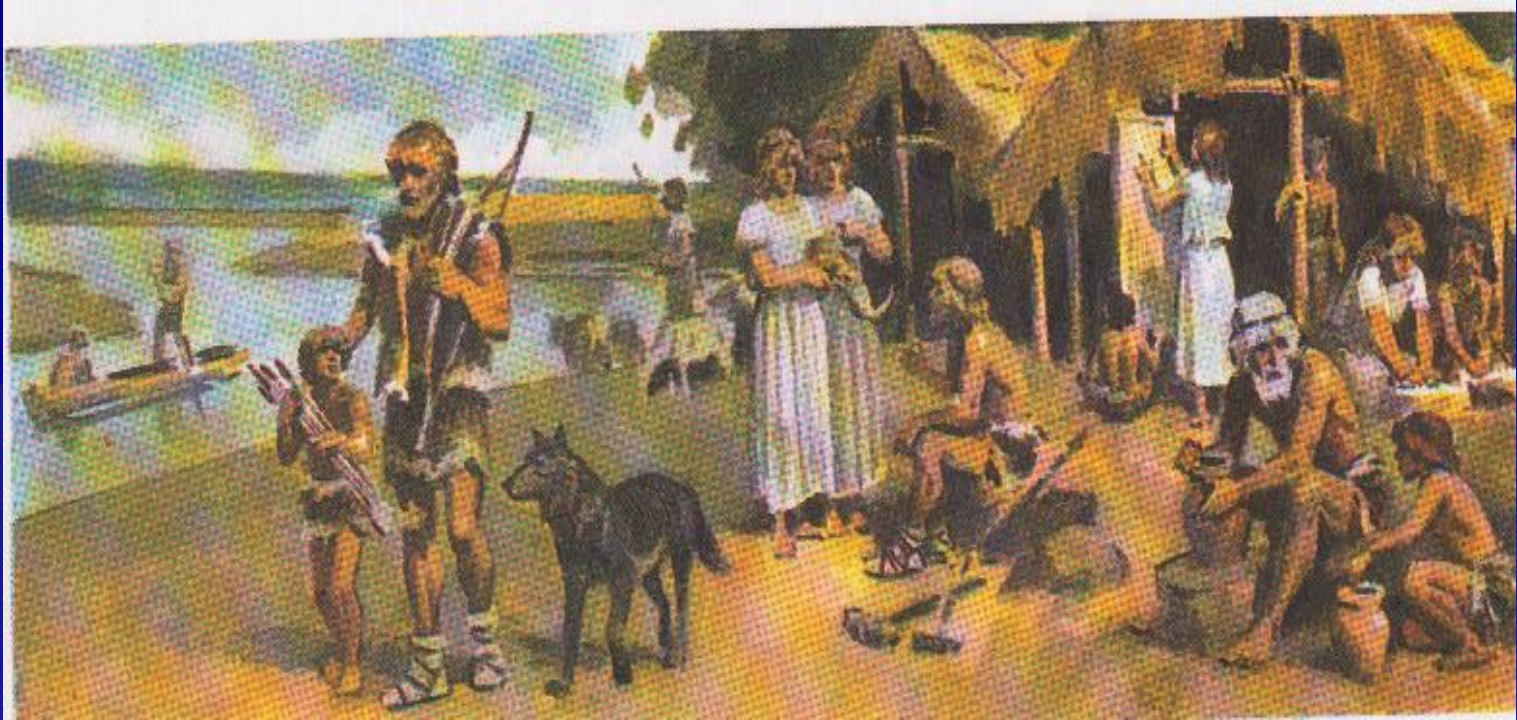


**не вода,  
Белое, а не  
снег.**

*Выполнила:*

*Никулина Галина Ивановна  
Учитель начальных классов  
МОУ «СОШ №4» г.Энгельс*

# 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

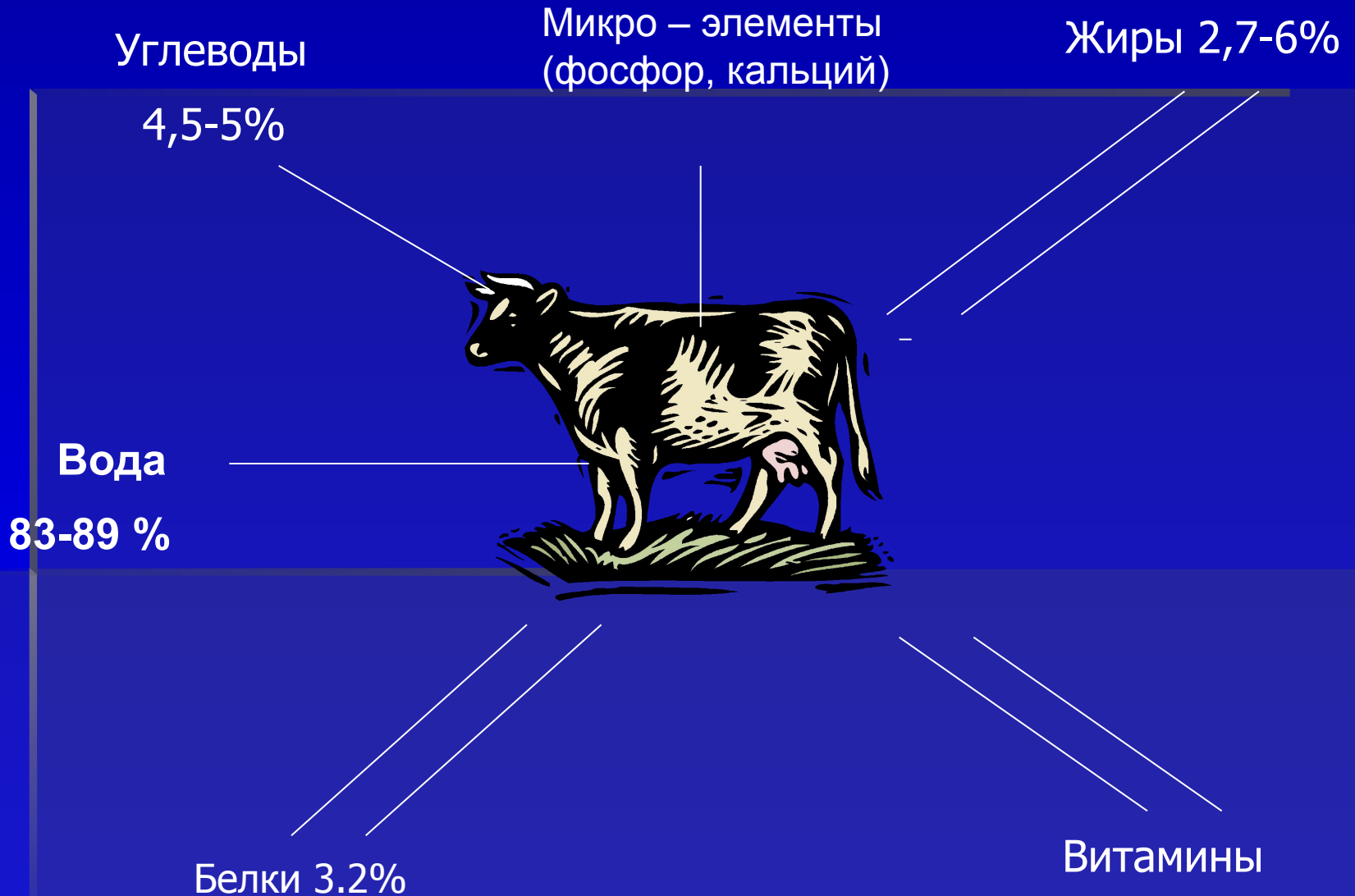




# Как получают молоко?



# Из чего состоит молоко?







# 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.



В России творог появился очень давно. Уже в IX-X вв. творог был

- Я не сливки, не сырок, у славян продуктом чутыли не

довседневного питания.

Блюда из творога долгое время

назывались в России сырными,

да и сейчас мы говорим, например

В России творог появился очень

Центром производства творога был

у славян продукты были ли не

повседневного уезда Ярославской губе

Ближе к творогу долгое время в Ро

называемый сборный творог. Его копи

пост, когда потребление молока в деревне

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

Сколько лет насчитывает родос  
может, десять? Не будем гадать  
многочисленных легенд, расска  
замечательного продукта,

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 доит и ухаживает за ними?
- Доярка



- Кто ухаживает за животными?
- Скотник



- Кто разводит животных и ухаживает за ними?
- Зоотехник



Пейте, дети,  
МОЛОКО

Будете  
здоровы!

