

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение №22 «Сказка»**

Неделя науки

Номинация «Здоровый образ жизни»

Тема: «Молоко и молочные продукты»

**Автор работы: Ашурова Виктория Арифовна, группа старшего
дошкольного возраста «Львенок»**

Научный руководитель: Урсу Эльза Равилевна

Сургут- 2026

Содержание

Актуальность.....	2
Глава 1.....	3
1.1 Что такое молоко?.....	3
1.2 Молоко каких животных человек употребляет в пищу.....	3
Глава 2. Методика исследования.....	4
2.1. Какие продукты можно изготовить из молока.....	4
2.2. Опыты с молоком.....	8
Выводы.....	9
Используемая литература.....	11

Актуальность исследования:

Молоко поистине волшебный продукт, даруемый нам самой природой. В нем содержатся все вещества, необходимые для развития и роста организма. Молоко, как и многие другие продукты питания, содержит те же вещества, из которых состоит и тело человека, то есть белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и воду. Не все дети с удовольствием пьют молоко и едят блюда, приготовленные на основе молока и молочных продуктов. Поэтому мы решили, узнать и рассказать, как можно больше о молоке, раскрыть его ценные качества.

Цель: Узнать больше о молоке и молочных продуктах.

Задачи:

- Изучить, что такое молоко.
- Исследовать, почему молоко белое.
- Выяснить, молоко каких животных употребляет человек в пищу.
- Узнать, какие продукты можно приготовить из молока.
- Провести опыты с молоком.

Гипотеза: Мы предположили, что молоко - это полезный и вкусный продукт и из него можно получить новые продукты.

Объект исследования: молоко

Предмет исследования: свойства молока

Методы исследования:

- Сбор информации (Интернет ресурсы)
- Наблюдение
- Эксперимент

Глава 1.

1.1 Что такое молоко?

Молоко — один из важнейших продуктов питания человека. Особенно оно полезно для детей и людей пожилого возраста. Коровье молоко – это материнское молоко коров, в нем много витаминов и кальция, **который** необходим для здорового роста костей. Молоко коров имеет слегка сладковатый вкус, желтовато – белый цвет и специфический запах.

Из книг я узнала о том, что корова пасется на лугу, ест траву, цветы. В них много разных витаминов и они передаются в коровье молоко. Почему молоко белое?

Все мы знаем, что корова ест зеленую траву летом и желтое сено зимой. А молоко, которое она дает, всегда получается белым!

Дело в том, что за цвет молока отвечает одно из веществ, содержащихся в нем - белок казеин. Если посмотреть на каплю молока под микроскопом, то мы увидим белые шарики. Это и есть казеин. Именно он окрашивает молоко в белый цвет.

1.2. Молоко каких животных употребляет человек в пищу?

Человек пьет молоко домашних животных, таких как корова, коза, овца, верблюд, олень и кобыла и другие.



Самое известное в мире животное, которое дает молоко – это корова. В Индии она считается священным животным. Во многих странах молоко людям дает коза. Одинаково ли молоко? Нет. Каждое животное вырабатывает молоко, предназначенное для своего потомства. Молоко коровы предназначено для теленка, а не для человеческого ребенка. Но коровье молоко довольно похоже на человеческое, поэтому ребенок может пить его и расти сильным и здоровым.

Глава 2. Методика исследования

Я пью с большим удовольствием коровье молоко, которое мы берём у знакомой бабушки. У неё своя корова. Перед тем как доить, нужно хорошо помыть вымя корове. Она рассказала мне, как делать из молока различные продукты.



2.1. Какие продукты можно приготовить из молока.

Из молока можно приготовить сливки, сметану, кефир, творог, йогурт, простоквашу, сыр, масло, мороженное и многое другое.



Творог получится, если кислое молоко нагреть или, добавить в него лимонный сок. Простокваша, как бы «раздвоиться» на творог и сыворотку. Сыворотка - это тоже очень полезный продукт, из неё мы напекли печенье.



Сливки в домашних условиях получаются так: если молоко в банке постоит в холодильнике, нетронутое, то через несколько дней сверху молока образуются сливки, они густые и легко отделяются от молока.



А можно не ждать и сразу приготовить сливки при помощи сепаратора. Если сливки постоят, они загустеют. А если к ним добавить немного молока, то получится **сметана**.



Мы с мамой сделали домашний **молочный коктейль**. Для этого в молоко добавили простоквашу, банан, ягоды, немного ванильного сахара и всё взбили блендером.



Моё любимое лакомство — это **мороженое!!!** И его мы тоже приготовили дома.
Рецепт «Советского пломбира»:

350 мл сливок 33% (холодных)

250 мл молока

100 гр. Сахара

3 желтка

1 гр. ванилина



Молоко доводим до кипения, добавляем ванилин, перетёртые желтки с сахаром и на медленном огне мешаем до загустения. Охлаждаем. Взбиваем при помощи блендера, добавляем яично-молочную смесь и все перемешиваем венчиком. Раскладываем по формам и замораживаем. Через 1 час достаём, взбиваем миксером и снова замораживаем, так мы убираем лишний лёд. На этом этапе можно добавить какао и получится шоколадное мороженное, а если добавить ягод, то ягодное. Готовое мороженное украшаем тертым шоколадом и кокосовой стружкой.

Мы приготовили ассорти!



2.2. Опыты с молоком.

Опыт №1: «Пишем секретное послание».

При помощи молока мы написали секретное послание. Когда рисунок высох он стал невидим. Мы прогладили лист с посланием утюгом и вот, что у нас получилось.



Опыт №2: «Рисуем на молоке».

В блюдце мы налили немного молока и капнули по несколько капель краски: красной, синей, жёлтой. Взяли ватную палочку, обмакнули её в жидкое мыло и начали рисовать!





Вывод:

Благодаря моей исследовательской работе я узнала, что такое молоко, почему оно белое, молоко каких животных употребляет человек в пищу и какие продукты можно приготовить из молока.

Я узнала, что молоко - это полезный и вкусный продукт для детей, взрослых, а также для животных. С ним можно экспериментировать и получать новые продукты питания! Наша гипотеза подтвердилась.

Список использованной литературы:

1. О.В. Дыбина, Н.П. Рахманова, В.В. Щетинина/ Неизведанное рядом: Опыты и эксперименты для дошкольников/ Дыбина О.В. – Изд. 2-е, испр. - М.: ТЦ СФЕРА,2013.
2. Н.Е. Веракса, А.Н. Веракса/ Проектная деятельность дошкольников. Для занятия с детьми 5-7 лет// Пособие для педагогов дошкольных учреждений/ ВераксаН.
3. Мирская Н. Как кормить детей//Здоровье детей.-2004.-№1-с.32-34.
4. 365 научных экспериментов. HincleBooksPtuLtd. 2010г., опыт №163, 364 стр.
5. Сайты в Интернете.
6. Что? Зачем? Почему? Большая книга вопросов и ответов / Пре. К.Мишиной, А Зыковой. – М.: Эксмо, 2007. – 512 с.: ил.

