

МОУ Арбатская средняя школа

Исследовательская работа
«Эликсир жизни»

Выполнила: Калиничук Лариса,
ученица 3 класса

Руководитель: Смирнова М.А.,
учитель начальных классов

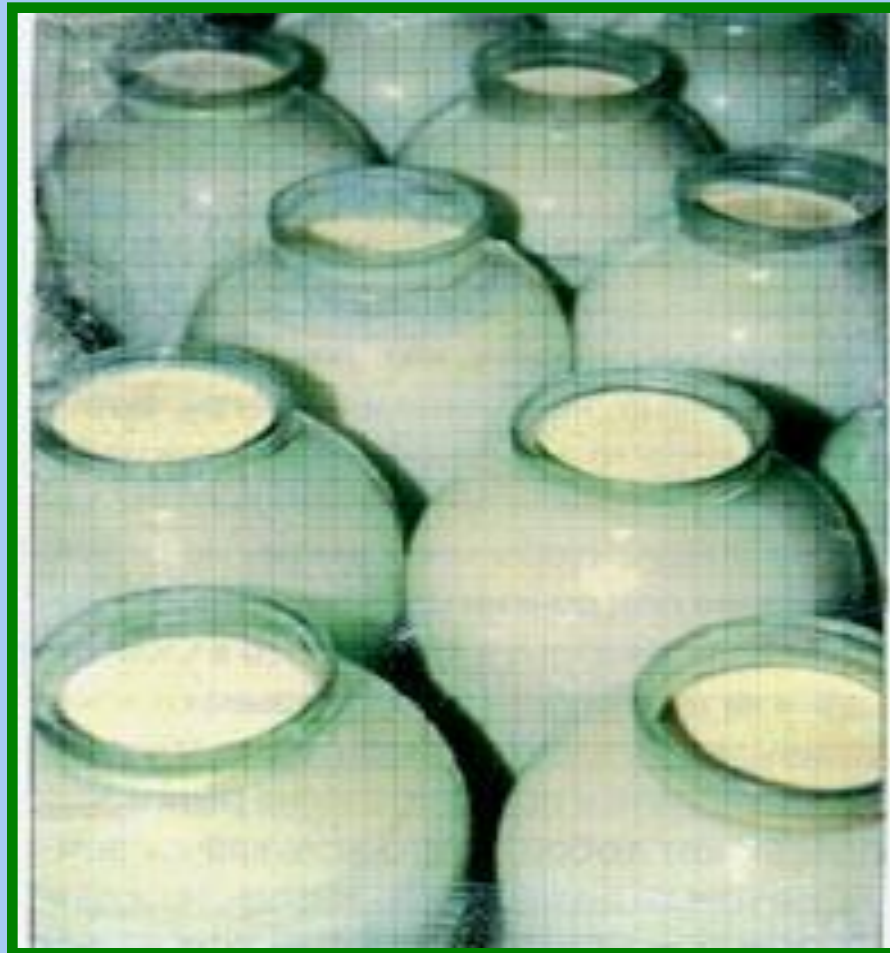
2008г.

Цель исследования:

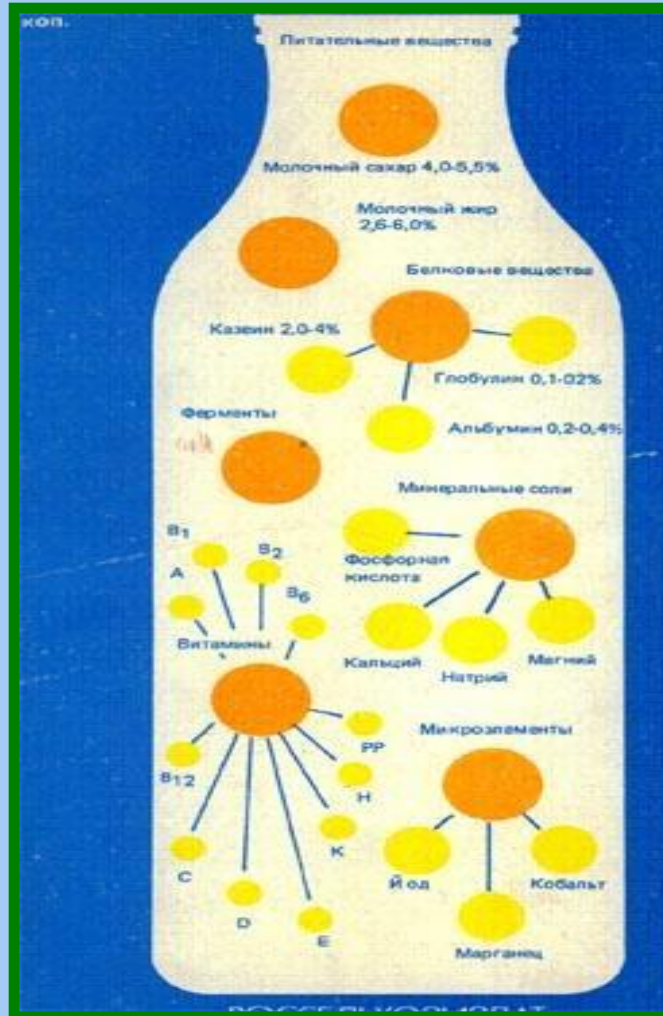
Сравнение жирности молока в летний и зимний период.



«Молоко, - писал академик И.П. Павлов, - это изумительная пища, приготовленная самой природой».



Молоко содержит свыше ста ценнейших компонентов. В него входят все необходимые для жизнедеятельности организма вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины.



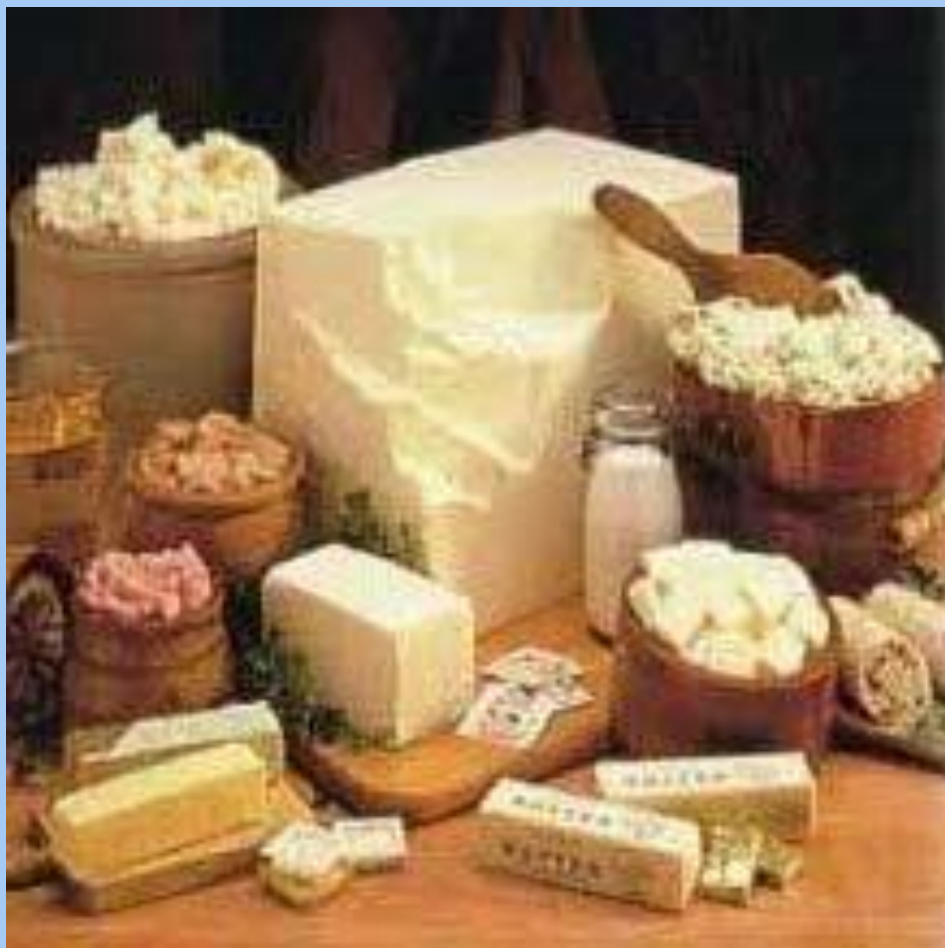
О пользе козьего молока писалось много, это поистине целебный напиток. Оно лучше всего подходит для детского питания (не считая материнского молока), улучшает самочувствие пожилых людей и страдающих желудочно-кишечными заболеваниями.



Верблюжье молоко по внешнему виду, вкусу, запаху мало чем отличается от коровьего, однако в нем несколько выше количество всех пищевых веществ(особенно жира). Это молоко используют как в свежем виде, так и для приготовления некоторых кисломолочных продуктов(чал, шубат)



Из молока делают творог, масло, кефир, сыр, йогурт и другие кисломолочные продукты.



Моя любимица Зорька



Сметана — исконно русский национальный продукт, знакомый долгое время только жителям нашей страны. За границу она «проникла» только после второй мировой войны. В некоторых странах сметану называют «русскими сливками».



Творог — один из древнейших продуктов. Можно считать, что он появился вместе с молоком. Римские писатели-аграрники (Варрон, Колумелла) свидетельствуют о том, что творог был известен в Древнем Риме. Римляне употребляли в пищу соленый и несоленый творог, а иногда перед употреблением его смешивали с молоком и медом.



Родина кефира – Северный Кавказ, народы которого всегда считали его напитком здоровья, бодрости и называли даром богов.



Более 4 тыс. лет назад человек впервые познакомился с сыром. С тех пор он прочно занял место среди основных продуктов питания многих народов мира.



**Йогурт –новый вид молочных
продуктов.**



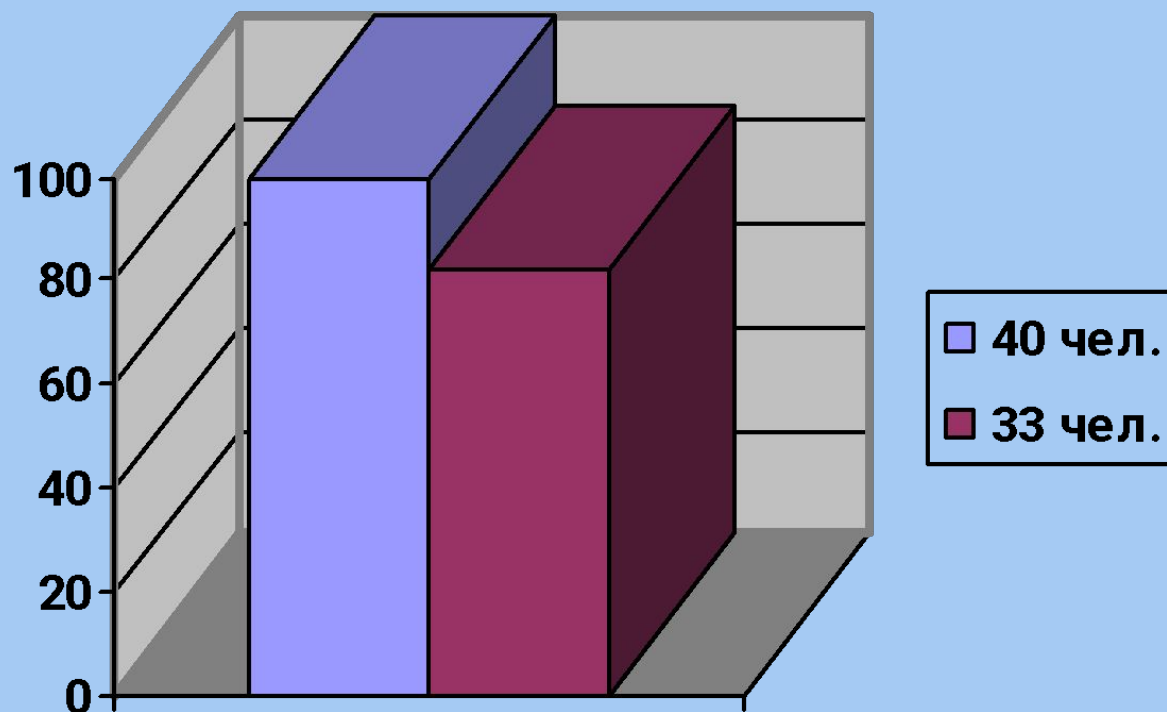
Жирность зимнего молока Из 10 л. молока получается 1,5 л. сметаны.

Жирность летнего молока Из 10 л. молока получается 1 л. сметаны



Социологический опрос учеников нашей школы

1. Любите ли вы пить молоко и молочные продукты.



Пейте, дети молоко – будете
здоровы!

