

# «Производство молока и его кулинарная обработка»



**Молоко**- называют «эликсиром жизни», т.к. в молоке содержатся все пищевые вещества, необходимые растущему организму.

Коровье молоко представляет собой водный раствор более двухсот различных органических и минеральных веществ. В состав молока входят все необходимые пищевые вещества и витамины.



Ценность молока заключается еще в том, что пищевые вещества, входящие в его состав, очень легко усваиваются организмом.

Без молока дети плохо растут, часто болеют и быстро утомляются, особенно школьники. Ежедневно дети должны выпивать не менее двух стаканов молока.



# ВИДЫ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Nehudeem.ru

## ПАРНОЕ



сразу после удоя  
содержит максимум пользы  
требует кипячения

## ПАСТЕРИЗОВАННОЕ



нагрев до 60-80С  
польза сохраняется  
пищевая ценность не меняется

## УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ



нагрев до 140С и  
быстрое охлаждение до 5С  
часть витаминов разрушается

## СТЕРИЛИЗОВАННОЕ



нагрев до 150С  
длительный срок хранения  
большая часть пользы теряется

## ТОПЛЁНОЕ



пастеризация и выдержка  
при 85-99С минимум 3 часа  
кремовый оттенок  
и карамельный вкус

## ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ



пастеризованное молоко  
обогащённое витаминами  
(искусственными)

## ОБЕЗЖИРЕННОЕ



сепарированное молоко  
содержание жира - 0,05 %  
часть витаминов теряется

## БЕЗЛАКТОЗНОЕ



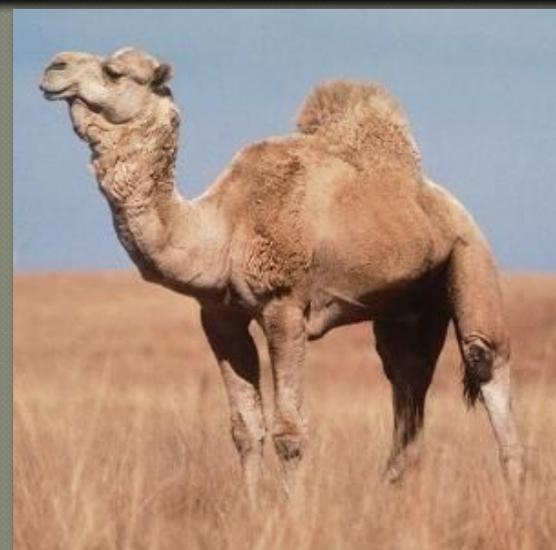
не содержит молочного сахара  
дополнительно обработанное

## СУХОЕ



высушенное пастеризованное  
молоко, порошковый вид

Молоко получают от животных: коров, коз, лошадей, верблюдов, буйволиц, овец.



Наряду с молоком в питании применяются и другие молочные продукты: сливки, сметана, сливочное масло, кефир, простокваша, ряженка, варенец, сыры, творожные изделия и др.



## Блюда из молока и молочных продуктов

ВИДЫ БЛЮД	НАЗВАНИЯ БЛЮД
Супы	С крупами, с макаронными изделиями, с овощами, с клецками или галушками
Каши	Манная, рисовая, пшеничная, овсяная
Творожные блюда	Сырники, запеканки, пудинги, крупеники, творог с молоком, творог со сметаной
Соусы и заправки	Молочный, сметанный, сметанный с томатом, сметанная заправка
Сладкие блюда и напитки	Молочный кисель, молочное желе, молочные кремы, мороженое, коктейль
Изделия из теста	Вареники, блинчики, оладьи, пироги, ватрушки

Современные молокозаводы оснащены передовой техникой: машинами-автоматами, агрегатами для пастеризации, охлаждения и розлива молока. На этих предприятиях работают мастера цельномолочного и сметано-творожного производства, сыро- и маслоделы аппаратчики по производству сгущенного молока.



# Приготовление пищи в походных условиях



Если вы когда-либо ходили в поход, то наверняка помните запах дыма, потрескивание горящих поленьев, душистый чай, а главное — замечательное чувство товарищества.



Питание в походе нужно организовать так, чтобы не переедать и не голодать, интервалы между приёмами пищи не должны быть большими.

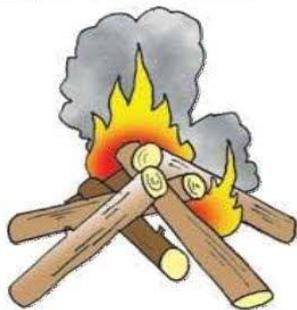
В поход обычно берут крупы, макароны, консервы. Блюда готовят в специальных котлах с крышкой, а едят из небьющейся посуды.

## Требования к продуктам

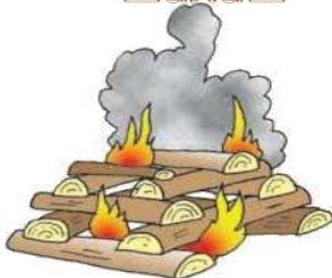
- Легкость и калорийность.
- Быстрота и несложность приготовления.
- Пригодность в течение всего похода

Готовить еду в лесу приходится на костре.

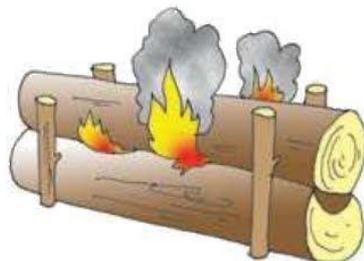
## Виды костров



шалаш



колодец



нодья



звездный



таёжный

У опытных туристов заменой костра может стать горелка на жидком топливе.



Особое внимание в походе следует обратить на выбор питьевой воды. Воду для приготовления обеда следует брать с собой или только из ручья или родника



## Правила поведения на природе:

- не ломайте веток;
- не оставляйте о себе «памятные надписи» на коре деревьев;
- не загрязняйте пищевыми отходами, консервными банками, бутылками, оберточной бумагой, битым стеклом и другим бытовым мусором места ваших стоянок;
- не разрушайте муравейники;
- не оставляйте тлеющие угли.