**Тема:** Молоко и молочные продукты.

**Задачи:**1.Дать представление о значении молока для организма человека..

 2.Расширить знания о молочных продуктах.

 3.Познакомить детей с рецептом приготовления сыра.

 4. Начать формирование привычки есть то, что требуется организму, а не то, что хочется есть.

***Кроссворд о напитках.***

1.Фрукты, ягоды сварились,

Вкусно елись, сладко пились. (Компот.)

2. Он морковный и томатный,

И на вкус и цвет приятный.

Чтоб здоровым стать ты смог

Пей скорей полезный … (Сок)

3. Дяденька смеется, на нем шубонька трясется. (Кисель)

4. Напиток, который не только хорошо удаляет жажду, но и способствует повышению аппетита. Он бывает клюквенный, брусничный и др. (Морс)

5. Высококалорийный напиток, содержащий много полезных минеральных веществ, готовится из молока. (Какао)

6. Прозрачная, питьевая,

Ключевая и речная.

Ни запаха, ни цвета,

Что за жидкость эта? ( Вода)

Сверху вниз получается слово «молоко».

***Монтаж о значении молока и молочных продуктов.***

*1-ый ученик:* Молоко содержит все основные питательные вещества, необходимые для развития человеческого организма, а именно: белки, жиры, углеводы, витамины, ферменты и соли.

*2-ой ученик:* Уже в давние времена молоко использовали как продукт питания не только в сыром виде, но и приготовляли из него несколько видов молочных продуктов: кисломолочные продукты (простоквашу, кефир, кумыс, йогурт, творог и творожные изделия, сметану и ацидофилин.

*3-ий ученик:* Значение молока обусловлено его составом. Молоко покрывает потребность человека в белках на 16,6 %, в жирах -12,9 % ,в кальции – на 63,5 % , в фосфоре – 28,5 % , в железе – на 3,3 % , в витамине А – на 10, 7 % , в витамине В – на 9,8 5 в витамине В2 – на 31,6 % , в витамине РР – на 2,4 % и в витамине С – на 4,3%. Молоко содержит и ценные минеральные вещества.

*4-ый ученик:* Молочные белки являются особенно ценным питательным веществом. В виде творога они являются необходимым компонентом в питании детей. Пожилых людей, незаменимым лекарством в диетах при всех заболевании печени.

*5-ый ученик:* Другой ценной составной частью молока является молочный жир. В молоке он находится в виде микроскопических шариков. Слой сливок на поверхности молока – это скопление жировых шариков, поднявшихся к поверхности. Молочный жир является также важным источником витаминов. А содержание витаминов в молоке колеблется в зависимости от времени года и корма.

*6-ой ученик:* Молочный сахар – лактоза – содержится только в молоке. Он менее сладок, чем сахар из сахарной свеклы, но зато легче усваивается.

*7-ой ученик*: Минеральные вещества содержатся в молоке в виде разных солей. Важнейшие из них – соли кальция. Молоко, творог и все виды сыров является единственным регулярным поставщиком кальция организму. Кроме названных основных компонентов в молоке имеются и другие, менее существенные компоненты и газы.

***Викторина.***

*Учитель.* Назовите произведения, отрывки из которых вы сейчас услышите, а некоторые и увидите.

1.«Что делать? Побежала она к молочной речке – кисельным берегам.

- Речка, речка, - просит Маша, - спрячь меня! ( «Гуси лебеди»)

2. « Я бы дяде Федору рубашку красивую купил. А тебе, Матроскин, - сепаратор для молока». ( Дни рождения в простоквашино» Э. Успенский)

3. «Тотчас она молока для него надоила и в благодарность еще волчоночка подарила. Иван – королевич волчонка отдал в охоту, а молоко принес к жене; а жена, было, надеялась: авось муж пропадет! Пришел и нечего делать, волчьим молоком умылась, окатилась и с постельки встала, как ничем не хворала. Муж обрадовался». ( «Звериное молоко» Русская народная сказка.)

4. «Козлятушки, ребятушки!

Отопритеся, отворитеся!

Ваша мать пришла – молока принесла.

Бежит молоко по вымечку,

Из вымечка – по копытечку,

Из копытечка – во сыру землю!» («Волк и козлята»)

5. «Вот катится блин по дорожке, а из кустов лиса – как прыгнет, да хвать блина за масленый бок. Блин бился, бился, еле вырвался – бок в зубах лисьих оставил, домой побежал». ( «Крылатый, мохнатый да масленый»)

6. «Принесла сено корове – корова дала маслица. Принесла курочка маслица петушку. Петушок сглотнул маслица – и бобок проглотил. Вскочил и запел: Ку – ка – ре – ку!» ( «Петушок и бобовое зернышко»)

***Инсценировка « Петушок и бобовое зернышко» (готовится заранее)***

- Сколько труда вложено в то, чтобы масло попало к нам на стол?

***Монтаж « Продукты, которые можно приготовить из молока».***

1. Сливки получают сепарированием свежего молока или снятием жира с цельного молока.
2. Сметану получают заквашиванием сливок чистой сливочной культурой.
3. Масло получают сбиванием сливок в маслобойке.
4. Из молока производят различные виды творога Кислый творог можно получить из сырого молока самопроизвольным его сквашиванием.
5. Из молока варят сыр по рецепту.

***Встреча с бабушкой одного из учеников.***

*Учитель*. Ребята, сегодня у нас в гостях бабушка одного из ваших одноклассников (называет имя, отчество и фамилию) Она приготовила для вас сюрприз.

*Бабушка загадывает загадку:* «Оно течет, но не вода.

 Оно, как снег бело всегда.

 На вкус узнать его легко,

 Ведь это в крынке…»(Молоко)

-Молоко очень полезно. У многих народов его название звучит одинаково – млеко (польский, чешский, хорватский), мляко (болгарский), молоко (украинский, белорусский). Из молока может быть приготовлено множество других вкусных и питательных напитков. Например, кефир. Он «родился» на Кавказе и рецепт этого напитка длительное время сохранялся в секрете. У горцев существовало поверье, что если кто – то из них расскажет о том, как готовить кефир, продаст или подарит кефирные грибки, это повлечет за собой Божий гнев – погибнет вся закваска и целый народ лишится пищи. А родиной йогурта считают Балканы. Среди мусульманских народов его называют катык, в Турции – айран.

Далее бабушка рассказывает о том, какие блюда она готовит из молока, и делится своим секретом приготовления сыра. Затем она угощает детей бутербродами с сыром и чаем со сливками.

***Звучит песня «Кто пасется на лугу? (слова Ю. Черных, муз. А. Пахмутовой)***

***Конкурсная программа.***

*Учитель.* А сейчас поиграем. Игра включает несколько конкурсов:

а) Аукцион « Блюда с использованием молока и молочных продуктов» Победитель или команда победителей, назвавшие большее количество блюд, получают звание «Знатоки молочных блюд».

б) Конкурс «Молочный ресторан» Участники конкурса определяют название молочного коктейля, пробуя его с завязанными глазами. ( Абрикосовый, банановый, ананасный и апельсиновый.)

в) Игра « Приготовь блюдо». Задание: приготовьте блюдо (выберите продукты, необходимые для этого). На столе разложены карточки с названиями продуктов или рисунки.

*Рисовая каша.*

-вода, молоко;

-рис, пшено, гречка;

-соль, сахар;

- масло растительное, сливочное.

*Какао.*

- вода, молоко;

- соль, сахар;

- - кофе, какао порошок.

*Омлет с сыром.*

- чай, квас, молоко;

-соль, перец, сахар, горчица;

-яйцо, сухари;

- сыр, картофель;

- сметана, сливочное масло.

*Блинчики.*

-лимонад, ряженка, молоко;

-горчица, соль, сахар;

-сухари, сода;

-яйцо вареное, сырое яйцо;

-картофельный крахмал, мука;

-масло сливочное, масло подсолнечное.

г) Конкурс «Математический». Складывая и вычитая буквы, у вас получатся названия молочных продуктов.

д) Конкурс «продолжи пословицы»

Кашу маслом не испортишь.

Где блины, тут и мы.

е) Домашнее задание – « Реклама молочных продуктов». Каждая команда рекламирует один молочный продукт.

ж) Игра – эстафета «Подои корову». На полу нарисованы круги по количеству команд. Задание: 1-ый участник – добегает к кругу и ставит ведро в круг; 2-ой участник и несколько последующих – бегут к кругу, и делает три движения, имитирующие дойку коровы или оббегают круг; 3-ий участник – бежит к кругу и забирает ведро « с молоком».

*Учитель.* Наш разговор о молоке и молочных продуктах подошел к концу. Мы вам желаем крепкого здоровья, учитесь выполнять правила здорового питания: « Нужно есть то, что полезно, а не то, что хочу есть я». Дарим вам рецепт приготовления сыра. ( Раздает учащимся листочки с рецептом)

 ***« Сыр домашний»***

*3л молока, 2кг домашнего творога, 2-3 яйца, 100-150 г сливочного масла, 1, 5 ч.л. соды или разрыхлителя теста, сахар и соль по вкусу.*

В охлажденное кипяченое молоко всыпать отжатый творог, размешать, довести до кипения и варить, постоянно помешивая, до однородности. Откинуть на сито. В получившуюся массу добавить яйца, соду, сахар, соль. Выложить на сковородку с растопленным сливочным маслом, хорошо перемешать, запечь со всех сторон до образования румяной корочки. Выложить на тарелку, придать любую форму, остудить.