**Тема :** Пейте дети молоко.

**Цели :** Дать определение о значимости молока и молочных продуктов в рационе питания.

Познакомить с традициями русской кухни.

Оборудование : рисунки : корова, коза, верблюд, лошадь, фонограмма песни: « Пейте дети молоко», карандаши, альбомные листы.

**Ход урока:**

1. **Введение в тему.**

*Что полезно –*

*Всем известно?*

*Я ответ найду легко.*

*На моёй любимой чашке*

*Нарисованы ромашки,*

*Ну, а в чашке…( МОЛОКО)*

- Да правильно молоко.

- Молоко – такой знакомый продукт.

- Молоко – один из самых главных пищевых продуктов, в нём содержаться все вещества, без которых человеческий организм не может нормально существовать, а именно: белки, жиры, углеводы, витамины.

- В молоке имеются также так называемые иммунные тела, способные уничтожать вредные для человека бактерии. Из него можно приготовить много вкусных блюд.

- А вы знаете, какие продукты можно сделать из молока.

**2. Игра «Кто больше?»**

Назвать как можно больше молочных продуктов, сделанных их молока. Название одного же продукта дважды не повторять. Выигрывает тот, кто вспомнит больше названий продуктов.

**( Молоко, сметана, ряжена, кефир, сливки, простокваша, йогурт, творог)**

- А теперь поговорим о некоторых продуктах по-подробнее.

- Как получают сметану? ( Из сливок)

- Почему сметану назвали «сметаной»

Народный способ приготовления этого исконно русского пародукта довольно прост: молоко ставили скисать на несколько дней. Образовавшийся сверху слой « сметали» в отдельную посуду. Отсюда и название продукта «сметана».

- Где мы применяем сметану?

- Как образуются сливки?

Жир в молоке имеет форму мельчайших шариков. Шарики эти лёгкие, они поднимаются наверх и образуют слой сливок.

- Как делают кефир?

Кефир \_- молочно – кислый продукт из заквашенного специальными грибками молока. Кефир созревает от 1 до 3 суток. Его рекомендуют для восстановления сил при малокровии, болезнях желудка.

Простокваша – пастеризованное молоко, сквашенное из культурных молочно – кислых бактериях. Простокваша способствует освобождению кишечника от вредных бактерий.

- Продолжим разговор о молочных продуктах.

**3. Игра «Закончи предложения»** ( текст на доске)

* Если молоко оставить на сутки в тёплом месте, нон прокиснет и образуется…
* Если прокисшее молоко слегка подогреть, из него выделиться плотный сгусток белого цвета…
* Если молоко поставить в горячую духовку и подержать там 2 часа, то получится…
* Если в горячую духовку поставить прокисшее молоко, то получится…

Молочные продукты – это замечательно! Очень вкусно и питательно!

**4. Подумай и нарисуй или напиши меню завтрака с молочными продуктами.**

**5. Пословицы, поговорки, загадки**.

- Ребята, какие пословицы, поговорки, загадки вы знаете о молоке?

**«Корова рогата, да молоком богата»**

**«Молоко, молоко для здоровья нам дано»**

**« Оно течёт – но не вода**

**Оно как снег было всегда.**

**На вкус узнать его легко**

**Ведь это в крынке….(МОЛОКО)**

- Отгадайте загадки. (Рисунки отгадки появляются на доске)

*С бородой, да не старик,*

*С рогами, а не бык.*

*Доят, а не корова,*

*Лыко дерёт, а лаптей не плетёт. (КОЗА)*

*Не пахарь, не кузнец,*

*Не плотник, а первый на селе работник. (ЛОШАДЬ)*

*Всю жизнь ношу я два горба,*

*Имею два желудка!*

*Но каждый горб – не горб, амбар:*

*Еды в них – на семь суток! (ВЕРБЛЮД)*

*Голодная мычит,*

*Сытая жуёт,*

*Всем ребятам*

*Молоко даёт. (КОРОВА)*

- Что объединяет этих животных?

- Как называется молоко кобылицы? (КУМЫЦ)

- Как называется молоко верблюдицы?(ШУБАТ)

- Шубат и кумыс – это лечебные напитки.