Карточка 1

*Фразеологизмы*

Выстрел в «молоко»

Кровь с молоком

Всасывать, впитывать (что-либо) с молоком матери

Молоко на губах не обсохло

Как от козла молока

Карточка 2

*Интересные факты о молоке*

1. Питьевое молоко – самый распространенный молочный продукт, производимый в мире: 714 млн тонн в год.

2. Корова в среднем дает 90 стаканов молока в день.

3. Белки коровьего молока способны связывать токсины в организме. Поэтому до сих пор люди, работающие на вредных производствах, получают бесплатное молоко. 7. В коровьем вымени содержится от 11 до 23 литров молока.

4. Благодаря седативному воздействию на нервную систему стакан тёплого молока перед сном помогает заснуть.

5. Знаменитая древнеегипетская царица Клеопатра была известна в том числе и тем, что регулярно принимала молочные ванны. Она утверждала, что этот продукт помогает коже сохранять молодость.

6. Молоко нельзя хранить в прозрачной таре, так как на свету в нем разрушаются многие полезные вещества.

7. Молоко становится белым из-за белка казеина, который в нем содержится.

8. Чтобы получить килограмм натурального сливочного масла, понадобится 21 литр молока. А килограмм сыра получается из 10 литров молока

9. Больше всего в мире молочных продуктов на душу населения употребляется в Финляндии, а меньше всего — в Китае.

10. Молодой революционер В. И. Ленин, находясь в тюрьме, письма на волю молоком. При высыхании оно становилось невидимым, и прочитать текст можно было, нагрев лист письма над пламенем свечи.

11. Чтобы молоко не скисало, в древности в него клали лягушек: их кожные выделения имеют антимикробные свойства и тормозят рост бактерий.

Карточка 3

*Сценка «Молоко, Йогурт и Кефир»*

*Автор:* В молочном магазине на соседних полках стояли молоко, кефир, простокваша, творог, йогурт, ряженка, сметана. Люди покупали эти молочные продукты, складывали в пакеты, приносили домой, и ставили в холодильник. А в холодильник их ставили потому, что эти продукты страсть как не любили тепло и жару. Им от теплого воздуха плохо становилось, и они скисали.

Однажды попали в один холодильник Молоко, Кефир и Йогурт. Стоят себе охлаждаются. Вдруг Молоко зашевелилось, засуетилось и заговорило:

*Молоко:* Ну-ка, Кефир и Йогурт, подвиньтесь! Не годится стоять мне, королю всех молочных продуктов, в тесноте. Мне простор нужен.

*Кефир:* Что это ты, Молоко, загордилось? Объясни-ка нам!

*Молоко:* А что объяснять-то! Мало того, что в мой состав входит сто разных веществ, необходимых каждому человеку, так я еще легко усваиваюсь организмом.

*Йогурт:* Подумаешь, легко усваивается! Я тоже очень легко усваиваюсь. Зато во мне живут особые бактерии, которые, попадая в организм человека, борются с возбудителями всяких болезней.

*Кефир:* Я тоже очень полезный и лечебный продукт питания. Меня дети очень любят!

*Йогурт: (гордо)* А я бываю и вишневый, и черничный, и абрикосовый. Меня можно пить, а можно ложкой есть.

*Автор:* Долго спорили Йогурт с Кефиром. Но тут снова вмешалось Молоко.

*Молоко:* Как бы там ни было, все равно я, Молоко, являюсь основой и для тебя, Йогурт, и для тебя, Кефир, и для ряженки, и для творога. Даже масло сливочное получается при сбивании сливок, а сливки получаются из молока.

*Кефир:* Да, тут уж не поспоришь! Действительно, ты, Молоко, - король всех молочных продуктов.

*Молоко:* Ладно, вы тоже очень полезные, вы мне как братья, давайте рядом стоять на одной полке. Не надо нам ссориться!

Карточка 4

*Кроссворд «Молочные продукты»*



1. Кисломолочный продукт, получаемый из сливок.

2. Этот кисломолочный продукт любят взрослые и дети, он бывает густой и питьевой, а ещё с разными фруктами.

3. Если взбивать жирные сливки, то получается вкусный продукт сливочное …

4. Его делают из творога путем плавления и молока с использованием свертывающих ферментов.

5. Их собирают с молока, они такие вкусные жирные, можно добавлять в чай и в кофе.

6. Питьевой кисло молочный продукт из молока, сквашивают молоко специальными для него грибками.

7. Оно самое главное при изготовлении кисломолочных и других молочных продуктов.

8. Этот продукт получают из кислого молока, путем нагревания, а затем удаления сыворотки.