

Проектная работа «КОРОВУШКА-МАТУШКА»

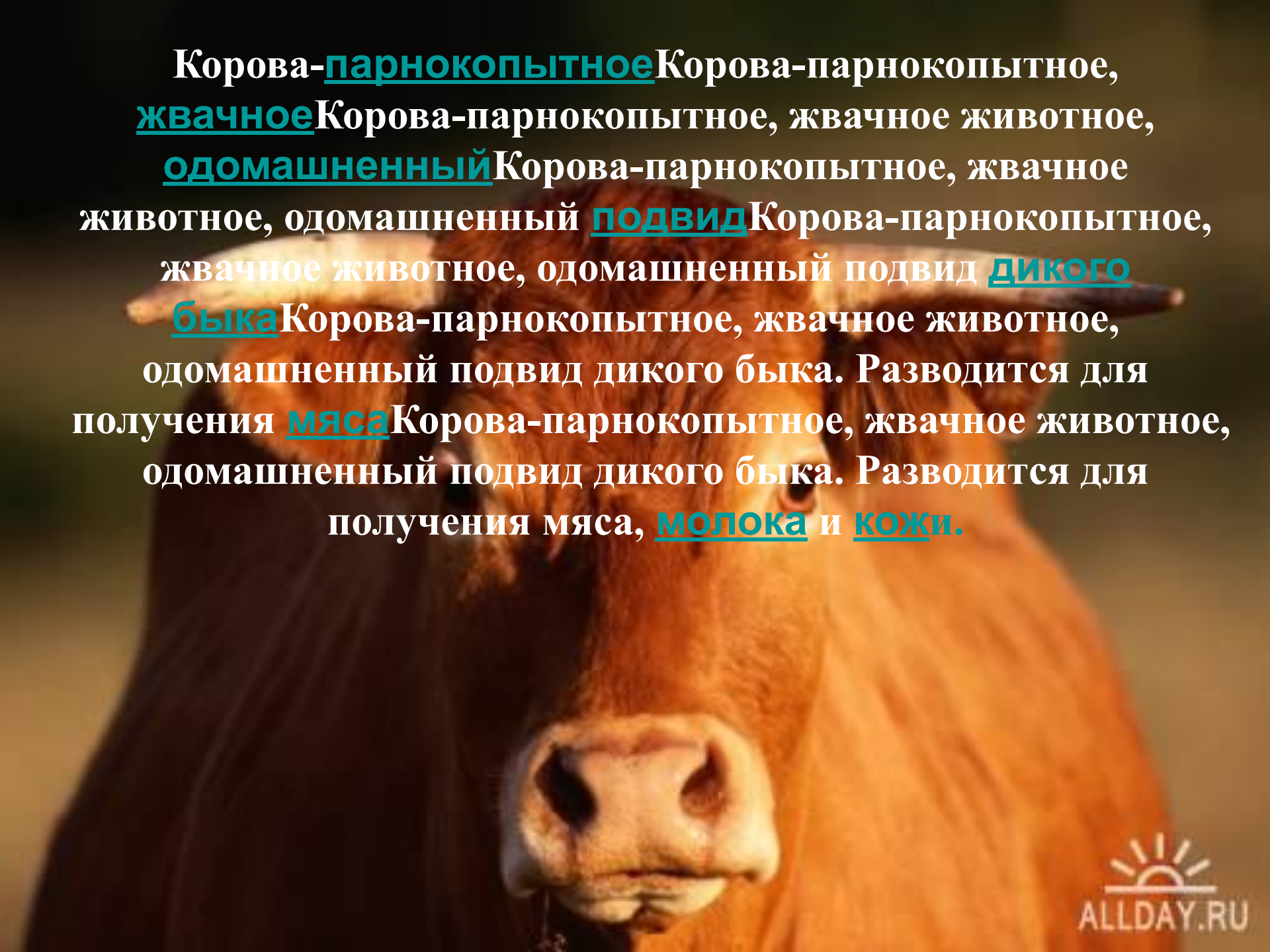


Автор проекта:
Ручкина Диана
2 класс « А »
ГОУ ЦО № 1631
САО г. Москвы
Руководитель:
Кудрявцева С.И.



Как познакомились человек и корова? Почему корова наиболее почитаемое домашнее животное? Откуда берутся молоко, сметана, сыр и творог?



A close-up photograph of a brown cow's face, showing its large, light-colored eyes, a prominent nose, and thick fur. The cow is looking directly at the camera.

Корова-парнокопытное Корова-парнокопытное,
жвачное Корова-парнокопытное, жвачное животное,
одомашненный Корова-парнокопытное, жвачное
животное, одомашненный подвид Корова-парнокопытное,
жвачное животное, одомашненный подвид дикого
быка Корова-парнокопытное, жвачное животное,
одомашненный подвид дикого быка. Разводится для
получения мяса Корова-парнокопытное, жвачное животное,
одомашненный подвид дикого быка. Разводится для
получения мяса, молока и кожи.

Коровье семейство



Самцы называются быками,
детёныши — телятами.



**Предком домашних коров был дикий бык,
вымерший в дикой природе — тур.**



Одомашнивание крупного рогатого скота



С развитием земледелия стало необходимо вспахивать крупные массивы земли. После изобретения сохи и плуга на крупном рогатом скоте стали пахать. В соху чаще запрягали коров, потому что они спокойнее быков, ими легче управлять.

Коровы не только пахали, они давали людям молоко. Молоко разрешалось пить только фараону и очень знатным вельможам. Когда коров стало больше, молоко, разбавленное водой, разрешили пить и простым людям.

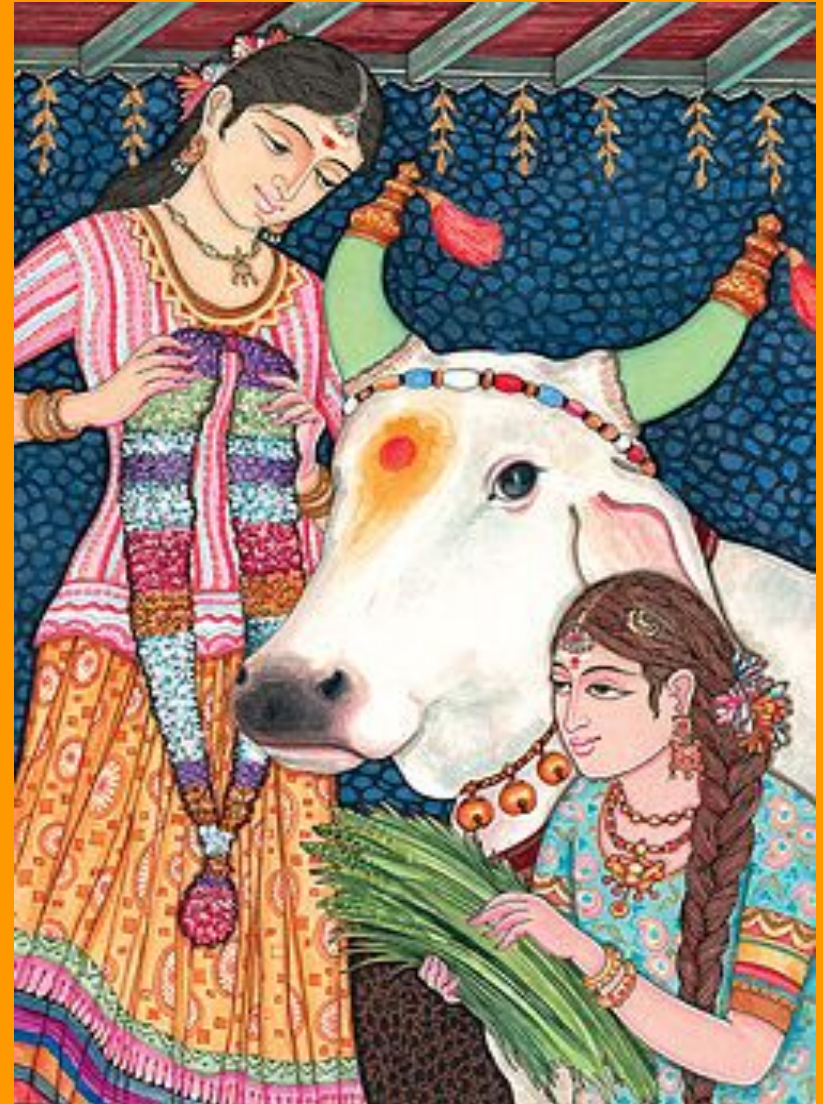


Позже люди начали изготавливать молочные продукты. Сначала появились сливки, потом стали изготавливать масло и сыр. Люди оценили творог, сметану, простоквашу. Эти продукты стали жизненно необходимыми.



Култ коровы.

- В Индии с древности корову считают священным животным, воплощением Великой матери Земли, а иногда даже всей Вселенной. Корова олицетворяет изобилие, чистоту, святость.



18 февраля – Агафья - Коровница.

Был у наших предков и особый день для почитания домашнего скота. По народному календарю таковым праздником считается 18 февраля – «Агафья-Коровница».



Народные приметы на 18 февраля

Агафья-коровница, береги коров.

Агафья коров оберегает от болезней.

Корова в тепле — молоко на столе.

У коровы молоко на языке.

Корова на дворе — харч на столе.

Корову палкой бить — молока не пить.

С маслом да со сметаной бабушкин лапоть
съешь.

Избил дед бычка, да хватился молочка.

Сметану любить — коровку кормить.

**Различают мясные, мясо-молочные и молочные
породы коров.**

Молочные породы коров



Холмогорская порода



Красно-пёстрая порода.

Корова –животное млекопитающее. Корова вскармливает своих детёнышей-телят молоком.



У коровы может быть один телёнок или
двое.



Коровы на ферме.



Доят коров в строго определенное время, предусмотренное расписанием дня на ферме.

Коровы различают сладкое, кислое, соленое и горькое.



Молочные продукты играют огромную роль в питании человека. Люди давно уже не могут жить без коров. И не смогут существовать никогда. Не случайно коровам устанавливают даже памятники .



Памятник корове в городе Иркутске.

Корова Зорька



На каникулы я приезжаю к своей бабушке в деревню Красаевка. У неё много домашних животных. Нашу корову зовут Зорька, а её телёнка зовут Бышка. Зорька – самая любимая. Зорька – не просто животное, она кормилица в семье, ведь она даёт такой ценный продукт – молоко. Зорька появилась у бабушки в хозяйстве будучи ещё телянком, а сейчас - это взрослое животное, у которой тоже есть телёнок.

**Для коровы основной продукт питания - свежая трава.
Трава растет в поле или на лугу. Место, где пасутся
коровы, называется пастбище. Когда коров много, это
стадо. А за стадом следит пастух.**



Зимой Зорька тоже ест траву, только сухую. Летом сочную, высокую траву скашивают и высушивают. Получается сено, его собирают в большие стога и до весны, пока новая трава не вырастит, кормят Зорьку сеном.



Корову нужно доить три раза в день – утром, в обед и вечером – в течение всего года.



Это парное молоко, оно тёплое, без пенок, прямо от коровы. В коровьем молоке много полезных витаминов, которые нужны, чтобы не болеть и быстрее расти.



**Все дети должны сказать коровам дружное
СПАСИБО! Потому что, без молока не было бы
вкусного мороженого.**



Из коровьего молока делают много разных вкусных продуктов: творог, сметана, сыр, масло, йогурты, ряженку и мороженое.



Выращивание коров заключается, конечно, не только в том, чтобы посмотреть, как они щиплют траву; нужно следить за их рационом, давать воду, заботиться об укрытиях от солнца , а также доить.



Творческая работа.

Поделка из пластилина – Корова Зорька и телёнок Бышка.

