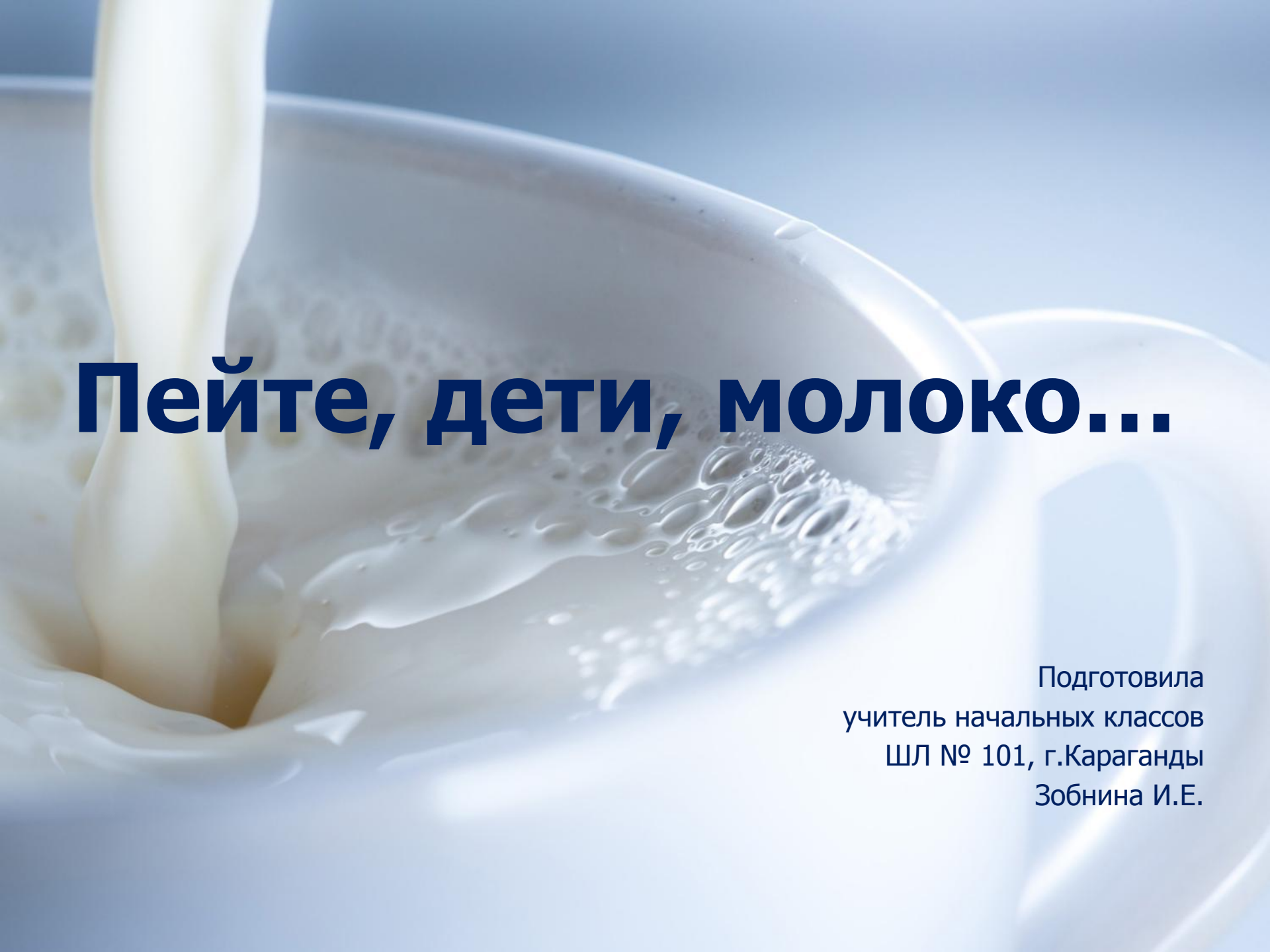


A close-up photograph of a thick stream of white milk being poured into a white ceramic cup. The milk is captured mid-pour, creating a dynamic splash and a layer of fine bubbles on the surface of the liquid already in the cup. The background is a soft, out-of-focus light blue.

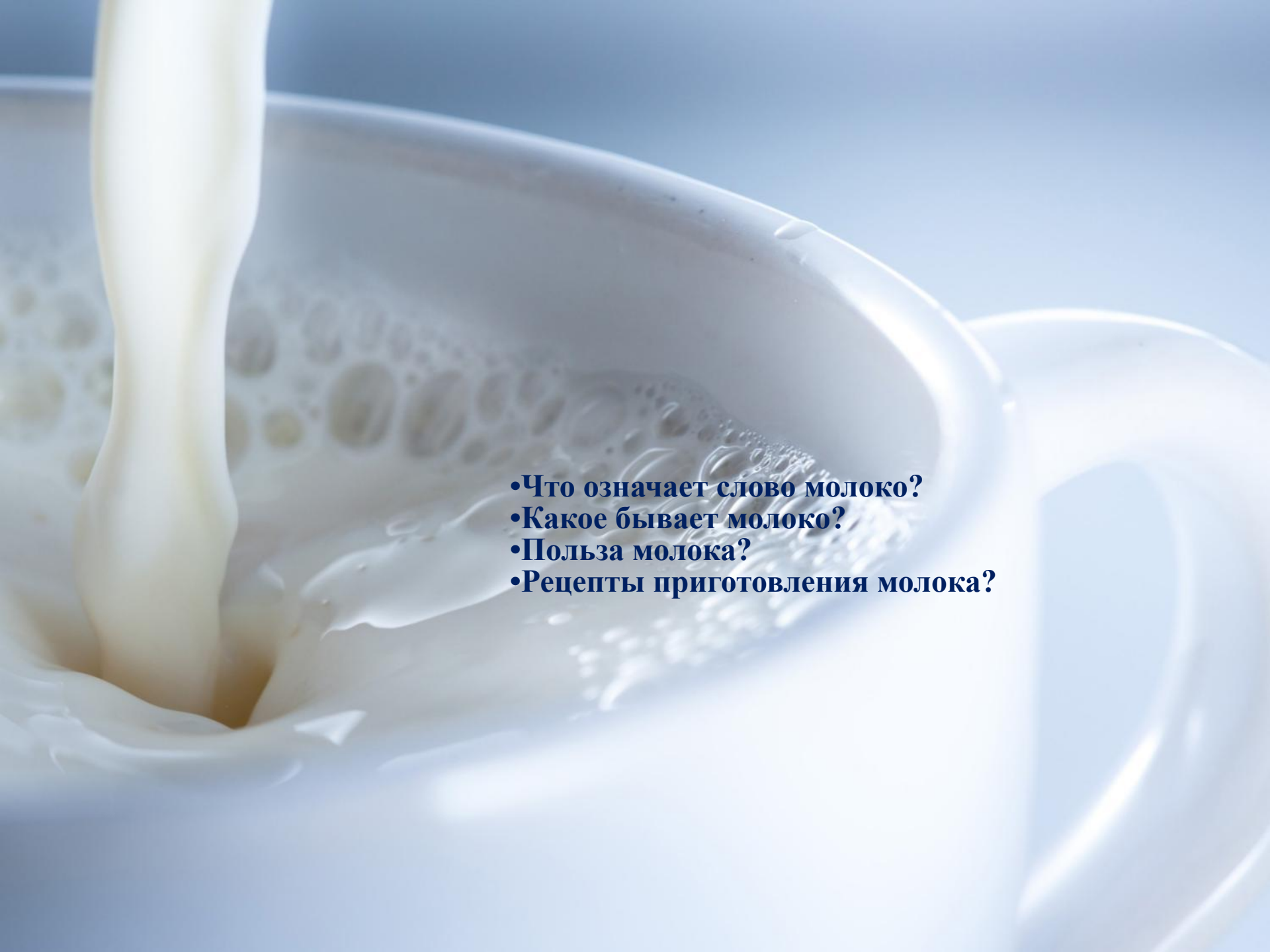
Пейте, дети, молоко...

Подготовила
учитель начальных классов
ШЛ № 101, г.Караганды
Зобнина И.Е.

Молоко

Белая водица
Всем нам пригодится.
Из водицы белой
Все, что хочешь, делай:
Сливки, простоквашу,
Масло в кашу нашу,
Творожок на пирожок,
Кушай, Ванюшка,
дружок!



- 
- A close-up photograph of a thick stream of white milk being poured into a white ceramic cup. The milk is captured mid-pour, creating a dynamic splash and a layer of fine bubbles on the surface. The background is a soft, out-of-focus blue, which makes the white milk and cup stand out. The lighting is bright and even, highlighting the texture of the milk.
- **Что означает слово молоко?**
 - **Какое бывает молоко?**
 - **Польза молока?**
 - **Рецепты приготовления молока?**



Молоко

Древнерусское – молоко.

Старославянское – млеко.

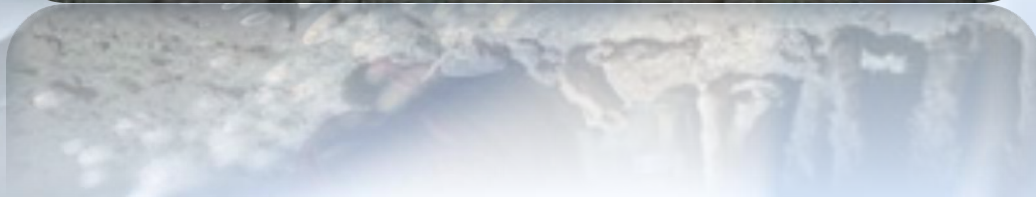
Общеславянское – melko.

Слово «молоко» – славянское по происхождению. «Молоко» – «белая жидкость, вырабатываемая молочными железами женщин и самок животных, предназначенная для кормления детей и детенышей».

Слова с похожим значением встречаются во многих языках, например в литовском (malkas – «глоток»), латышском (malka – «питье»), готском (milhma – «облако»).



Коровье молоко производится в больших количествах и является наиболее продаваемым видом молока животных. В стакане нормализованного молока содержится 5-7 г жира, 6 г белка и 9 г молочного сахара.



В молоке овцы в 2,5 раза жира больше, чем в молоке коровы. Оно пьется свежим, либо перерабатывается в различные виды сыров или йогурт. На Кавказе из овечьего молока готовят прекрасные сыры.



По составу и питательной ценности козье молоко близко к коровьему. Оно усваивается легче, чем коровье. Козье молоко часто используют как основу детского питания и как лечебно-профилактический продукт.



Кобылье молоко представляет собой белую жидкость немного терпкого сладковатого вкуса. По сравнению с коровьим, в кобыльем молоке содержится в 1,5-2 раза меньше белков и жира. Его используют для приготовления ценного диетического и лечебного продукта – кумыса, а также для производства косметики.



NATURFOTO

IVINBELO

Канна – это антилопа, обитающая в Африке. Молоко канны содержит по сравнению с коровьим молоком трёхкратное количество жира и белка. Молоко канны обладает уникальными бактерицидными свойствами. Простокваша из него может простоять при комнатной температуре год и не испортится.



Оленьё молоко – это очень питательный пищевой продукт. Молоко оленей очень густое, содержит около 20% жира и напоминает по своей консистенции сливки. На вкус оно несколько терпкое, именно поэтому пить его в чистом виде очень трудно. Употребление оленьего молока предохраняет человека от многих болезней и считается прекрасным средством против старения.



Верблюжье молоко – очень вкусный и питательный продукт, являющийся традиционным для восточных стран. Это молоко белого цвета, имеющее сладковатый вкус, который может временами меняться в зависимости от корма и качества воды. Из него готовят шубат, сыры, даже мороженое и какао.



Молоко домашнего буйвола отличается от коровьего молока высоким содержанием жира и белков. Жирность этого молока составляет 8—14%, как у хороших сливок. Это делает его незаменимым в лечении заболеваний дыхательных путей. Говорят, именно так и лечили легочные болезни в древности.



Самым полезным считается молоко ослицы. Древние римлянки умывались им и даже купались в нем: они считали его эликсиром молодости. К сожалению, ослица дает всего около двух литров молока в день, в то время как корова – до сорока. Поэтому ослиное молоко – редкое и дорогое.



Напиток из соевых бобов по внешнему виду напоминает коровье молоко. Вкус у него сладковатый, слегка бобовый. Скваживая соевое молоко различными заквасками, можно получить кисломолочные соевые напитки: кефир, йогурт, простоквашу, ряженку. Также из соевого молока делают тофу. Родиной соевого молока считается Восточная Азия.



В кокосовом орехе массой 2 кг содержится около 0,5 литра сладковатой жидкости. А вот само кокосовое молоко делают из мякоти кокоса, смешивая её с водой. По консистенции оно напоминает белоснежные сливки и содержит 27% жира. На кокосовом молоке готовится множество блюд восточной кухни.



Молоко коровьего дерева. Это растительное молоко жители Южной Америки «доят» из разрезов на стволах тропических деревьев. Млечный сок используют не только в пищу, но и как лекарство от астмы. Но это молоко быстро портится. Деревья рода Бросимум, из семейства Тутовых, тоже являются молочными деревьями. Сок их гуще, чем настоящее молоко, и долго не портится.



Рисовое молоко. Приготовить его можно в домашних условиях. 0,5 стакана риса отварить в 4 стаканах воды до полной мягкости, для вкуса можно добавить ваниль, корицу. Остудить, измельчить в блендере, дать отстояться и процедить через марлю. Такое молоко богато клетчаткой, кальцием, витаминами.



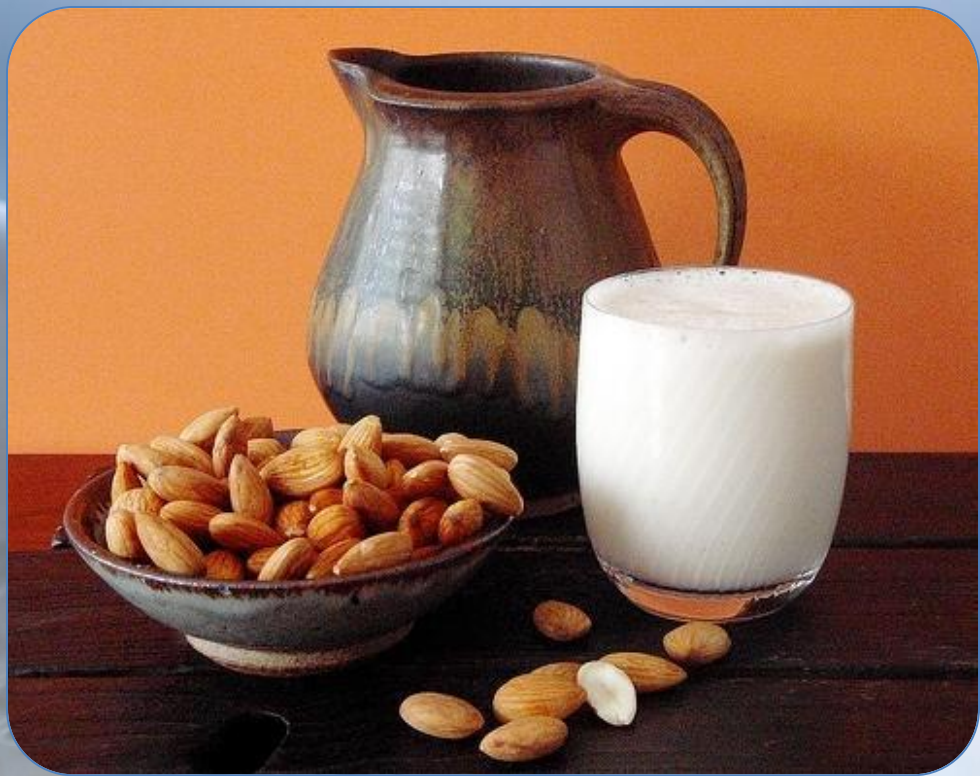
В кедровом молоке больше жира, фосфора, марганца, белков и микроэлементов, чем в коровьем. Ядрышки подсушенных в печи орехов растирают в ступе, постепенно добавляя горячую воду, кашницу переливают в чугунок и в русской печи доводят до кипения. Получаются кедровые сливки. Если в них добавить кипяченую воду, получится кедровое молоко.



Маковое молоко – чемпион по содержанию кальция, оно богато жирами. На Руси во время постов на нём готовили каши, блины, пироги. Смешайте в блендере 3/4 стакана мака, два стакана воды и столовую ложку мёда. Процедите через марлю и отожмите. У такого напитка ореховый, слегка кофейный вкус.



Тыквенное молоко. В нем много железа и цинка, а также магния, фосфора, кальция, белков. Смешайте в блендере стакан очищенных тыквенных семечек (предварительно лучше замочить их на пару часов), два стакана воды, несколько фиников, ваниль. Процедите через марлю и отожмите. На вкус это молоко нежно-пряное.



Миндальное молоко. В нем много магния, фосфора, кальция, витамина Е, цинка. Смешайте в блендере стакан миндаля (предварительно его нужно замочить на пять-шесть часов или на ночь, затем залить кипятком, чтобы быстро очистить ядра), два стакана воды, ваниль и чайную ложку мёда. Процедите через марлю, отожмите, пейте охлажденным. Вкус у молока сливочно-миндальный.

Источники информации

http://oboik.ru/uploads/11_05_2013/view/201209/oboik.ru_44985.jpg

http://desconto.ru/static/upload/deal/deal_image/71/ce/c42e47b2560dd9467be82e4e8d121c45d528de4f.jpg

<http://www.koumiss.ru/2011/03/>

http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B1%D1%8B%D0%BB%D1%8C%D0%B5_%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE

<http://karavan.md/uploads/qa/370.jpg>

<http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-43587/>

http://www.naturfoto-cz.de/bilder/maly/elenantilope-65x_1705.jpg

<http://lady.mail.ru/product/moloko-olene/>

http://www.tofalaria.ru/galereja_sajta/chasnik/p1046/i0272rp.jpg

<http://lady.mail.ru/product/moloko-verbljuzhe/>

http://static3.gooddays.ru/images/post_pictures/large/55877.jpg?1378125000

<http://tonus.by/pitanie/milk/netradicionnye-vidy-moloka.html>

<http://forum.academy-miracles.ru/index.php?showtopic=3169>

http://goodnewsanimal.ru/_nw/35/30110738.jpg

<http://photoshtab.ru/wp-content/content/animals/wood/6.jpg>

<http://coconut.torgg.com/image/cache/data/%D1%81%D0%B0%D0%B1%D0%B0%D0%B9/rice-milk-benefits-500x500.jpg>

<http://argobiz.nnovo.ru/images/1379442448.png>

<http://board.od.ua/uploads/aimages/large/448/447276-476331.jpg>