

*ГРУППОВОЕ
ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАНИЕ
С МОЛОКОМ*

Группа «ЛАСТОЧКА»

Цель детей: расширить знания о разнообразии молочных продуктов и способах их приготовления

Цель педагога:

1. формирование предпосылок поисковой деятельности, интеллектуальной инициативы.
2. Развитие умения определять возможные методы решения проблемы с помощью взрослого, а затем и самостоятельно.

Задачи:

1. Через исследовательскую деятельность (опыты), через информативно - поисковую деятельность заложить основы знаний о здоровом питании, о витаминной ценности молока и влиянии его на состояние здоровья.
2. Пополнить знания детей о разнообразии молочных продуктов и способах их приготовления в домашних условиях.
3. Развивать познавательный интерес к окружающему, развивать мыслительную активность воображения, умение делиться с окружающими людьми приобретенным опытом.

**О пользе молока нам рассказала
медсестра
Людмила Николаевна**



**Мы прочитали книжку про корову,
которая дает белое молоко, и сразу
догадались, откуда в молоке
витамины.**

А вы догадаетесь?

**Посмотрите инсценировку из этой
книжки.**





С детьми мы решили узнать, как делают молочный продукт простоквашу.



Оказывается, совсем не трудно.



**Раз у нашего Степана
Караулил кот сметану
А когда настал обед,
Кот сидит-
Сметаны нет.
Помогите-ка Степану-
Поищите с ним
сметану.**



Оказывается, из простокваши МОЖНО СДЕЛАТЬ ТВОРОГ.





**В ротик – ам!- и
творожок**

Как снежинка тает:

**Творог - творог –
наш дружок!**

Зубки укрепляет.



Мы провели опыты с молоком и ягодой и получили ...





**Коктейль –
«Клубничная сказка»
вкусен и полезен!**



Домашний йогурт



Дети с родителями собирали полезные советы к молочным продуктам и вот что выяснили...

- 1. Чтобы молочные продукты дольше не портились, их нужно держать в темноте.**
- 2. Если перед кипячением молока добавить пол-ложечки сахара на 1 литр молока и вскипятить, затем не накрывая молоко остудить, то такое молоко даже без холодильника не прокиснет 2-3 дня. Это мы проверили.**
- 3. Кипятить молоко лучше в кастрюле с толстым дном, чтобы молоко не пригорело.**
- 4. Молочные продукты быстро впитывают в себя посторонние запахи, поэтому их нельзя держать вблизи пахучих продуктов.**
- 5. Если молоко пригорело, не размешивайте его. Сразу переливайте в другую посуду, чтобы не остался запах гари. Вкус пригорелого молока можно поправить, добавив в него немного соли. Залитое место убежавшего молока лучше прикрыть газетой, тогда запах пригорелого молока не распространится по всей кухне.**
- 6. Если в сметану налить свежего молока, то она не свернется в супе. Мы проверили.**
- 7. Горчица лучше сохраняется и не сохнет, если развести ее с молоком.**
- 8. Если нет холодильника, сыр следует хранить завернутым в ткань, смоченную в соленой воде.**
- 9. При приготовлении картофельного пюре лучше использовать горячее молоко. От холодного молока пюре приобретает серый цвет**



Мешай сметану – масла дождешься





**Теперь и нам
можно масло
маслом
маслить.**

**Масло коровье,
кушай на
здоровье!**



Мы решили обобщить наши знания и выстроить схему что за чем и откуда берётся. Вот что у нас получилось...







Всем даёт
здоровье
молоко
коровье.
Пейте дети
молоко, будете
здоровы!



**С детства пьём мы молоко,
В нем и сила и тепло!
Ведь оно волшебное,
Доброе, полезное!
С ним расту я по часам
И совет хороший дам –
Вместо пепси, лимонада
Молоко пить чаще надо!**

