**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ, Д/С № 362**



**ПРОЕКТ "ЧУДЕСА В СТАКАНЕ МОЛОКА"**

Авторы проекта:

**О. А. ГУСЕВА,**

ВОСПИТАТЕЛЬ ВЫСШЕЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ КАТЕГОРИИ,

**Н.Ю. ГРЕБЕНКИНА,**

ВОСПИТАТЕЛЬ ВЫСШЕЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ КАТЕГОРИИ

* **ВЫПОЛНИЛИ:**

ВОСПИТАТЕЛИ И ДЕТИ ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫХ ЛОГОПЕДИЧЕСКИХ ГРУПП № 6, № 7

* **УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА:**

ДЕТИ ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫХ ГРУПП,ВОСПИТАТЕЛИ,РОДИТЕЛИ,

МЕД.ПЕРСОНАЛ, ПОВАРА, БИБЛИОТЕКАРЬ (библиотека им. Тургенева).

* **СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:**

01.01.2017 - 01.03.17г.

* **ТИП ПРОЕКТА:**

ПОЗНАВАТЕЛЬНО - ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ

**ПРОБЛЕМА:**

ОТСУТСТВИЕ ЖЕЛАНИЯ У БОЛЬШИНСТВА ДЕТЕЙ УПОТРЕБЛЯТЬ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОСНОВЕ МОЛОКА

**АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОБЛЕМЫ:**

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПО СВОЕМУ СОСТАВУ И БИОЛОГИЧЕСКИМ СВОЙСТВАМ ЗАНИМАЮТ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ МЕСТО СРЕДИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ. НО НЕ ВСЕ ДЕТИ УПОТРЕБЛЯЮТ С ЖЕЛАНИЕМ ДАННУЮ ПРОДУКЦИЮ, не обладают познаниями о сферах употребления молока.

**ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:**

СФОРМИРОВАТЬ У ДЕТЕЙ ЯСНЫЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ О СОСТАВЕ И ПОЛЬЗЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.

**ЗАДАЧИ ПРОЕКТА:**

* ДЛЯ ДЕТЕЙ:

1.РАСШИРИТЬ ЗНАНИЯ ДЕТЕЙ О МОЛОКЕ И ЕГО ПРОИЗВОДНЫХ (СОСТАВ,ПОЛЬЗА, СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ)

2.РАЗВИВАТЬ У ДЕТЕЙ СТРЕМЛЕНИЕ К УКРЕПЛЕНИЮ И СОХРАНЕНИЮ СОБСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ ПОСРЕДСТВОМ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

3.ВОСПИТЫВАТЬ У ДЕТЕЙ ЦЕЛЕУСТРЕМЛЕННОСТЬ, ОРГАНИЗОВАННОСТЬ, ИНИЦИАТИВНОСТЬ, ТРУДОЛЮБИЕ.

* ДЛЯ ПЕДАГОГОВ:

1.СОЗДАТЬ ИНФОРМАЦИОННУЮ БАЗУ.

2.СОЗДАТЬ УСЛОВИЯ ДЛЯ БЛАГОПОЛУЧНОГО ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ДЕТСКИХ ЗАМЫСЛОВ.

* .ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ:

1.ПРОСТИМУЛИРОВАТЬ К ВНЕДРЕНИЮ В ДОМАШНЕЕ МЕНЮ БЛЮД ИЗ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.

**ПЕРВЫЙ ЭТАП:**

Выбор **ТЕМЫ**: ДЕТИ ВО ВРЕМЯ ПРИЕМОВ ПИЩИ ЧАСТО ЗАДАВАЛИ ВОПРОС: "ЗАЧЕМ НАМ ПИТЬ МОЛОКО, КЕФИР, РЯЖЕНКУ И Т.Д.?",

"ЧТО ТАКОЕ КЕФИР, ВАРЕНЕЦ, ЙОГУРТ, РЯЖЕНКА?"

Формирование мотивационного и познавательного интереса воспитанников с помощью стартовой презентации "УДИВИТЕЛЬНАЯ ЖИДКОСТЬ"

**Что мы знаем?**



**ЧТО ХОТИМ УЗНАТЬ?**

**КАК МЫ ЭТО СМОЖЕМ УЗНАТЬ?**

**ВТОРОЙ ЭТАП:** ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕТСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РАМКАХ ПРОЕКТА.

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Тема** |
| 1. **СБОР И СИСТЕМАТИЗАЦИЯ ИНФОРМАЦИИ.** | * БЕСЕДА "ЧУДЕСА В СТАКАНЕ МОЛОКА"(ВОСПИТАТЕЛЬ) * БЕСЕДА "СЕКРЕТЫ ДОКТОРА АЙБОЛИТА"(МЕД.РАБОТНИК ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В МЕДИЦИНЕ) * ЭКСКУРСИЯ НА КУХНЮ "ТАЙНЫ ШЕФ-ПОВАРА" * ПОСИДЕЛКИ В БИБЛИОТЕКЕ "ЧАЙ С МОЛОКОМ" * БЕСЕДА "КОРОВА В РЕЛИГИЯХ И ИСКУССТВЕ"(БИБЛИОТЕКАРЬ) * ЭКСКУРСИЯ НА МОЛОКОЗАВОД (ПО ВОЗМОЖНОСТИ) * ПОХОД С МАМОЙ В МАГАЗИН МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ * ЧТЕНИЕ ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:Л.ТОЛСТОЙ "О ЛЯГУШКЕ, КОТОРАЯ ПОПАЛА В МОЛОКО", Д.МАМИН-СИБИРЯК "ПРИТЧА О МОЛОЧКЕ И ОВСЯНОЙ КАШКЕ", М. БОРОДИЦКАЯ "УБЕЖАЛО МОЛОКО",РУС.НАР. СКАЗКИ "КРОШЕЧКА-ХАВРОШЕЧКА",ЗАГАДКИ,ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ О МОЛОКЕ * СОСТАВЛЕНИЕ РАССКАЗОВ ПО СЮЖЕТНЫМ КАРТИНКАМ "КАК МОЛОКО К НАМ НА СТОЛ ПОПАЛО" * ПРОСМОТР МУЛЬТФИЛЬМА "КАК МУЖИК КОРОВУ ПРОДАВАЛ", "ТРОЕ ИЗ ПРОСТОКВАШИНО" * РАЗУЧИВАНИЕ ПЕСНИ "33 КОРОВЫ" * ПРАЗДНОВАНИЕ МАСЛЕНИЦЫ(ПОЕДАНИЕ БЛИНОВ) |
| 2 . **ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ.ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ (ЧЕРЕЗ НЕПОСРЕДСТВЕННО ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ)** | * ПОЛУЧЕНИЕ ПРОСТОКВАШИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ * ПОЛУЧЕНИЕ ТВОРОГА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ * ПОЛУЧЕНИЕ МАСЛА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ * Д/И "СОСТАВЬ МЕНЮ НА НЕДЕЛЮ" ЦЕЛЬ:УЧИМСЯ РАССУЖДАТЬ, ОБОСНОВЫВАТЬ СВОЕ МНЕНИЕ * УПОТРЕБЛЕНИЕ В ПИЩУ БИФИЛИНА |
| 1. **ТВОРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ** | * ПРИДУМЫВАНИЕ СКАЗОК О МОЛОКЕ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ * СОЗДАНИЕ ПЛАКАТА "ПУТЕШЕСТВИЕ ПО МОЛОЧНОЙ РЕКЕ" * ЛЕПКА ИЗ ПЛАСТИЛИНА И СОЛЕНОГО ТЕСТА КОРОВЫ, КОЗЫ, ЛОШАДИ, ОВЦЫ. * РИСУЮТ ДЕТИ: ЖИВОТНЫЕ, ДАЮЩИЕ МОЛОКО * СОЗДАНИЕ ЛОЗУНГОВ * ВЫПЕЧКА ПЕЧЕНЬЯ "ТВОРОЖНОГО" |
| 1. **РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ** | * РОДИТЕЛЬСКОЕ СОБРАНИЕ "КАК НАКОРМИТЬ РЕБЕНКА?" (ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ) * КОНСУЛЬТАЦИИ "ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ-ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ", "ТАЙНЫ МОЛОЧНОЙ КУХНИ" |
| 1. **ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ:** | * КНИЖКИ -МАЛЫШКИ "РЕЦЕПТЫ МОЕЙ БАБУШКИ" * ПЛАКАТЫ "ВИТАМИНКИ В МОЛОЧНОЙ СТРАНЕ" |

**ПРОДУКТЫ ТВОРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЕТЕЙ ПО ПРОЕКТУ:**

* КОРОБКА ДЛЯ МОЛОКА СВОИМИ РУКАМИ;
* КОРОВА ИЗ ПЛАСТИКОВОЙ БУТЫЛКИ;
* АППЛИКАЦИЯ "КОРОВА";
* РИСУНКИ;
* МЕНЮ НА НЕДЕЛЮ С ВКЛЮЧЕНИЕМ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ;
* МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ЭКСПЕРЕМЕНТАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ;
* ФИГУРКИ ЖИВОТНЫХ, ДАЮЩИХ МОЛОКО;
* СКАЗКИ СОБСТВЕННОГО СОЧИНЕНИЯ О ПОЛЬЗЕ МОЛОКА;
* ЛОЗУНГИ;
* С.-Р. ИГРА "МАГАЗИН МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ","ФЕРМА";
* ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ "ТВОРОЖНОЕ".

**ПРОДУКТ ПРОЕКТА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ:**

* РОДИТЕЛЬСКОЕ СОБРАНИЕ"КАК НАКОРМИТЬ РЕБЕНКА"
* ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОЕКТА ДЕТЬМИ НА РОДИТЕЛЬСКОМ СОБРАНИИ-
* Журнал «ПОЧЕМУЧКИ»

**ТРЕТИЙ ЭТАП:** **ПРЕЗЕНТАЦИЯ МАТЕРИАЛОВ ПРОЕКТА**

* ВЫСТАВКА ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА
* ВЫСТАВКА КНИЖЕК МАЛЫШЕК "РЕЦЕПТЫ МОЕЙ БАБУШКИ"
* ЧАЕПИТИЕ(ПЬЕМ ЧАЙ С МОЛОКОМ И САМОСТОЯТЕЛЬНО ИЗГОТОВЛЕННЫМ ПЕЧЕНЬЕМ)
* МАСТЕР – КЛАСС ОТ РОДИТЕЛЕЙ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ «ТВОРОЖНОГО ПЕЧЕНЬЯ»

**ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП:** **ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА**

* **ДЛЯ ДЕТЕЙ:**
* ПОЯВЛЕНИЕ МОТИВАЦИИ К УПОТРЕДЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
* СФОРМИРОВАТЬ ЗНАНИЯ ДЕТЕЙ О ПОЛЬЗЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
* ****ПОЛУЧЕНИЕ НАВЫКОВ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ САМОСТОЯТЕЛЬНО
* УМЕНИЕ СОСТАВЛЯТЬ "МОЛОЧНОЕ" МЕНЮ НА НЕДЕЛЮ
* **ДЛЯ ПЕДАГОГОВ:**
* ПОПОЛНЕНИЕ ЗНАНИЙ О МОЛОКЕ И ЕГО ПРОИЗВОДНЫХ, О РОЛИ ДАННЫХ ПРОДУКТОВ В ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ
* СОЗДАТЬ ИНФОРМАЦИОННУЮ БАЗУ
* **ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ:**
* ИНФОРМИРОВАННОСТЬ О ПОЛЬЗЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
* ПОЯВЛЕНИЕ ИНТЕРЕСА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗНООБРАЗНЫХ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

**Литература**

1. Г.Шаталова "Целебное питание" Екатеринбург: Изд-во «ЛИТУР», 2004.

2. И. Литвина «Три пользы».

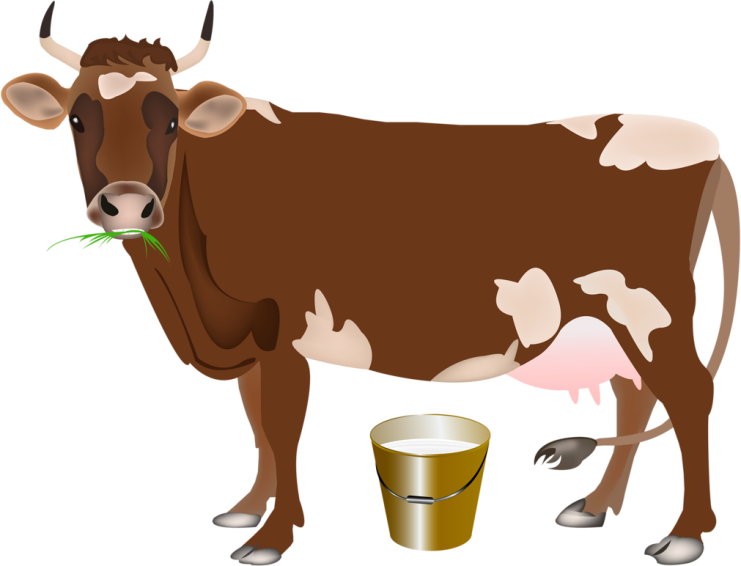
3. «Молоко. Кулинарная энциклопедия».

4. А. Ликум «Все обо всем» Москва, компания «Ключ – С», 1996.

5. Ильин М. «Сто тысяч почему» [Текст]: / М. Ильин - изд. Детская литература, 1960.- 125с.

6. Панфилова, Н.Е. Молоко и здоровье. [Текст]: / Н.Е.Панфилова – Минск: «Урожай», 1972. – С. 35: ил.

7. Змановский, Ю.Ф. К здоровью без лекарств. [Текст]: / Ю.Ф. Змановский.- М.: «Советский спорт», 1990.-С.6



**ПРИЛОЖЕНИЕ**

**Информация о составе молока**

1) Кальций. Все молочные продукты рекордсмены по содержанию кальция. Он просто необходим для наших костей, для нервной системы, для нормального свертывания крови. Особенно кальций необходим для растущего организма наших детей, чтобы кости развивались должным образом и зубы были крепкими.

2) Витамин А. Очень ценный витамин для иммунитета, для красоты кожи, ногтей, укрепления зрения.

3) Витамин D. Всем известно, что этот витамин необходим для усвояемости кальция, в молочных продуктах есть и Витамины в молочных продуктах кальций и витамин D, некоторые продукты содержат только кальций, поэтому для его хорошего усвоения мы должны еще и употреблять продукты , содержащие витамин D.

4) Белок. Это основной элемент из него состоят наши мышцы и кости. Главный строитель нашего организма.

5) Витамин В12. Для поддержания здоровья нервной системы, нормализует кровоток.

6) Калий. Регулирует кровяное давление, а также баланс жидкости.

7) Ниацин. Этот витамин производит ферменты, которые белки, жиры и углеводы преобразуют в энергию. Также полезен для нервной системы.

**МОЛОКО КАКИХ ЖИВОТНЫХ УПОТРЕБЛЯЕТ ЧЕЛОВЕК?**

**В Испании предпочитают молоко овцы.**

**В АРАВИЙСКИХ ПУСТЫНЯХ молоко берут от верблюдов.**

**В Египте молоко дает буйвол**

**В Перу молочным животным является лама.**

**В Тибете люди получают молоко от яка.**

**На севере - от северного оленя.**

**Во многих странах молоко людям дает коза.**

**ЭТИМОЛОГИЯ СЛОВА 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»), это позволяет ученым предполагать, что слово возникло в индоевропейский период.**

**Производные: молочный, молоки.**

**Этимологический словарь русского языка. М.: Русский язык от А до Я. Издательство <ЮНВЕС> Москва 2003**

****

**Разнообразие молочных продуктов**

Из молока готовят много различных вкусных и полезных продуктов. При этом каждый из них имеет свои особенности, о которых следует знать. В этой статье мы рассмотрим основные виды молочных продуктов и их свойства.

1. **Кефир**. От других молочных продуктов он отличается практически уникальным набором полезных бактерий. Употребление кефира помогает нормализовать работу кишечника и наладить обмен веществ. Также он способен уничтожать вредные микроорганизмы.

2. **Сметана**. В ней имеется много витаминов – Е, А, С, D, Н и группы В. Также в сметане присутствуют микроэлементы, органические кислоты, биотин. Регулярное ее употребление помогает успокоиться и снять стресс.

3. **Сливки**. В их составе имеются кальций и натрий, калий и железо, магний и фосфор. Также в сливках содержится лецитин, который укрепляет сосуды и не дает развиться атеросклерозу.

4. **Ряженка**. Ее производят из топленого молока. Получить четверть суточной дозы кальция можно, выпив один стакан ряженки. Этот продукт очень хорошо усваивается.

5. **Творог**. В нем присутствует сбалансированное сочетание минеральных веществ и большое количество белков. Также этот продукт богат витамином А и кальцием. Укрепляет мышцы, кости и зубы.

**МОЛОКО В НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЕ**

Со времён глубокой древности молоко применяли не только в качестве пищи, но и как лечебное средство. Ещё Гиппократ (460 – 377 гг н. э.) за 400 лет до нашей эры указывал на необходимость применения молока при ряде болезней.

Приводился перечень показаний и противопоказаний к лечению молоком. Причем молоку различных животных приписывались различные лечебные свойства. В «Каноне врачебной науки» Авиценны говорилось об особой пользе козьего и ослиного молока. И пить их предлагалось лучше всего с солью и медом. Молоко широко употреблялось и в народной медицине.

В глубокую древность уходит применение молока при различных отравлениях. С давних времен в Индии существует поговорка: «Пей кислое молоко — проживешь долго». Древнегреческий историк Геродот более чём за 450 лет до нашей эры описывал приготовление кумыса, из кобыльего молока.

Прошли столетия, из народной медицины развивалась научная медицина. Действие молока всесторонне изучалось. В том числе и в нашей стране.

Из отечественных ученых особо следует выделить Ф.И. Иноземцева. Он в 1857 году опубликовал специальную монографию о лечении молоком. А петербургский врач Ф. Каррель написал ряд статей об успешном лечении снятым молоком больных с сердечной недостаточностью, с болезнями легких, желудочно-кишечного тракта, печени, с ожирением. Молоко, как пища и лечебное средство, нашло отражение в работах профессора С.П.Боткина и академика И.П.Павлова.

Молоко и продукты его переработки не обойдены вниманием и современными врачами. Они входят во все лечебные диеты, выписываются как дополнительное питание. Молоко незаменимо при истощении, малокровии, при болезнях печени, почек, сердца и сосудов. Без него нельзя обойтись при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки и гастритах.

Молоко нужно всем. Выписывают его акушеры и гинекологи, терапевты и хирурги, педиатры и фтизиатры… Возьмем только детскую больницу. Там без молока и молочных продуктов не могут прожить и дня. Услугами молочных кухонь ежедневно пользуются тысячи и тысячи детей.

**Способы получения молочных продуктов в домашних условиях**

**КАК ПРИГОТОВИТЬ ПРОСТОКВАШУ**

Простокваша – это самый простой в приготовлении кисломолочный продукт. Для того чтобы получить простоквашу, нужно взять лишь молоко и поставить в теплое место. Для ускорения образования простокваши в молоко можно добавить: на 1 литр - 100 мл кефира или 1 столовую ложку сметаны или йогурта.

**КАК ПОЛУЧИТЬ ТВОРОГ**

Теплый способ

Кефир необходимо поставить в теплое место для более быстрого отделения сыворотки. Когда сыворотка начнёт отделяться, поставить ёмкость с кефиром на водяную баню и прогреть для лучшего и быстрого отделения сыворотки от творожной массы. Затем откинуть массу в марлевый или тканевый мешок и подвесить для того, чтобы лишняя сыворотка стекла.

Можно использовать более быстрый способ, при котором идет непосредственный нагрев творога, например, в кастрюле на тихом огне, до образования творожистой массы и сыворотки. Эту массу нельзя доводить до кипения.

Холодный способ

1 литр кефира в пакете или упаковке поместить в морозильную камеру на 2-3 суток, затем достать и вынуть из пакета замороженный кефир. Поместить его в дуршлаг с марлей и подождать, пока стечёт сыворотка и останется нежный и очень вкусный творог.

**Получение масла**

Чтобы получить масло из сливок, последние сбивают, то есть интенсивно перемешивают. При сбивании происходит разделение сливок на 2 фракции: пахту и обильные масляные зерна диаметром 3 мм. К концу обработки следует усилить внимание и прекратить сбивание, когда жир сформировался в масляные зерна, но еще не образовал монолита. Продолжительность сбивания зависит от температуры, жирности, кислотности, длительности предварительного созревания сливок или сметаны и составляет в среднем для сладкосливочного масла 40 мин.

При необходимости масло промывают чистой холодной водой. Количество воды для промывания масляного зерна составляет примерно 1/3 или 1/2 количества сливок, взятых для сбивания. Затем из масла формируют желаемые брикеты (брикеты масла охладить и, завернув в пергамент, целлофан, фольгу, полиэтилен, положить в холодильник для остывания).

**Корова в славянской мифологии**

Корова — наиболее почитаемое из домашних животных, требующее особой защиты от нечистой силы, способной отобрать молоко. В древности коров не забивали на мясо, не резали, а продавали даже в случае болезни или старости; при этом продажа заболевшей коровы воспринималась как средство, способствующее ее выздоровлению. У западных и южных славян в случае срочного забоя коровы хозяева не употребляли сами ее мясо, а продавали его соседям или всем жителям села. Забивать коров разрешалось на свадьбу, поминки или на общественные праздники. При продаже коров продавцы и покупатели соблюдали особые правила и совершали различные обряды. Так, покупая корову, конец веревочки перекладывали из полы в полу и говорили пожелания "легкой руки"; покупатель снимал с головы шапку и проводил ею от головы и шеи, вдоль спины и брюха животного. А когда корову вели домой, то из под ног по дороге поднимали щепочку или палочку и ею погоняли; когда же корову приводили во двор, погонялку эту забрасывали со словами: "Как щепочке не бывать на старом месте, как палочке о том же не тужить и не тосковать, так бы и купленная животина не вспоминала старых хозяев и не сохла по ним". Затем корову прикармливали кусочками хлеба, кланялись в хлеву во все четыре угла и просили домового "принять скотинку, поить, кормить, ласкать и холить ее, как и бывалых прежних".

Вода - основное магическое средство, применявшееся для повышения молочности коров. При первом выгоне коров в стадо на Юрьев день, на Рождество и в другие праздники коров обливали водой, окропляли святой водой, прогоняли между полными ведрами; обливали также пастухов. В Юрьев день, на Троицу, в день Ивана Купалы коров очень рано выгоняли пастись "на росу", чтобы у них было больше молока; ведьмы же, собирая росу с лугов в эти дни, отбирали у коров молоко. В некоторых местах при выгоне скота на росу в Юрьев день к хвосту первой в стаде коровы привязывали зеленую ветку, считая, что корова, сметая с травы росу, обеспечивает обильные удои всем идущим вслед за нею коровами. Молоко коровы противопоставлялось небесному огню, стихии огня. Считалось, что пожар от молнии можно погасить только молоком черной коровы, в крайнем случае - просто пресным молоком. Если первый весенний гром загремит, когда коровы еще не в хлеву, то они не будут давать много молока; в некоторых местах верят, что молния и гром выпивают молоко у коров. Существовал запрет подходить к огню, очагу сразу после дойки коровы, прежде нужно вымыть руки. Считается, что молоко во время кипячения не должно сбегать, иначе у коровы опухнет вымя. Считалось, что о корове заботится домовой (или другие опекуны хозяйства - ласка, уж, петух); однако домовой может и преследовать корову, мучить ее, поэтому следует держать корову той масти, которая совпадает с окрасом домашней ласки. Нельзя убивать ласку и ужа, так как корова тут же падет. Существует поверье, что уж сосет молоко у коровы; убивать такого ужа нельзя, так как корова будет тосковать по нему и погибнет. Нельзя также бить корову палкой, которой убили ужа, так как корова будет "сохнуть".

Коровья смерть, Черная немочь - воплощение смерти рогатого скота; злое существо, несущее гибель всему стаду. Считалось, что она появляется в виде коровы, кошки или собаки; нередко ее представляли также в облике безобразной, злобной старухи с руками-граблями или коровьего скелета. По некоторым поверьям, Коровья смерть вообще способна обернуться любым животным, преимущественно черного цвета; может также принять облик обычной женщины и т.п. Во многих местах полагали, что сама она в село никогда не заходит, а завозится проезжими людьми, инородцами.

В конце зимы Коровья смерть, по народным убеждениям, особенно опасна; она "чахлая и заморенная", пробегает по селам и губит на своем пути скот; поэтому в это время от нее старательно запирали хлева и подвешивали во дворах обмоченные в дегте лапти, которые способны отогнать Коровью смерть. С Коровьей смертью боролись и различными обрядами: зажиганием "живого" (т.е. добытого трением) огня, перегоном скота через ров, вырытый в земле, тканьем обыденного сукна и т.д. Во многих местах для того, чтобы выявить Коровью смерть, сгоняли весь скот на один двор, запирали ворота и караулили до утра, а с рассветом разбирали своих коров; если при этом оставалась одна лишняя, неизвестно кому принадлежащая корова, то ее считали Коровьей смертью и уничтожали - взваливали на поленницу и сжигали.

Самым надежным средством против Коровьей смерти считалось опахивание села; при этом во многих местах село опахивали каждый год, а не только во время начавшегося мора. Такое "профилактическое" опахивание происходило обычно на Агафью-Коровницу (18 февраля), т. к. считалось, что именно в этот день ходит Коровья смерть. В обряде опахивания села участвовали одни только женщины; мужчины же должны были сидеть по домам. Ночью женщины с распущенными волосами, в одних рубахах тайно собирались по окраине села, брали в руки косы, дубины, на одну из женщин (на вдову, на девку и т.д.) надевали хомут без шлеи, запрягали ее в соху и гурьбой обходили деревню, проводя глубокую борозду, откидывая землю сохой в сторону, противоположную деревне. Во время обхода участницы поднимали сильный шум: били в сковороды, стучали заслонками, кочергами и т.п.; нередко при этом они кричали или пели, угрожая Коровьей смерти: "Смерть, смерть коровья - не губи нашу скотину; мы зароем тебя с кошкой, собакой и кочетом в землю!"; " Выйди вон, выйди вон из подмета, из села! Мы идем, мы идем, девять девок, три вдовы, со ладаном, со свечьми, со горячей золой! Мы огнем тебя сожжем, кочергой загребем, помелом заметем, попелом забьем! Выйди вон, выйди вон!" и т. п. Если при опахивании навстречу женщинам попадалось какое-нибудь животное, то его избивали (нередко до смерти), считая, что это Коровья смерть пытается укрыться от процессии в виде оборотня..



**Корова в религиях разных народов**

Корова - это фантастическое животное! Она кормилица, спасение в самые голодные времена. И не даром изображение коровы мы находим на государственных символах таких стран как Андорра, Исландия, Непал и ряда других стран. В Индии корова - священное животное... символизирующее плодовитость, изобилие, землю. Нандини - корова, выполняющая желания и дающая молоко и эликсир.

Корова не просто животное - она символизирует Великую Мать, всех богинь Луны в их питательном аспекте, продуктивную силу земли, деторождение и материнский инстинкт. В давние времена у кельтов корова изображается красным цветом с белыми ушами. У китайцев корова олицетворяет земной принцип, инь, (конь - ян и Небо). Великую Мать Хатхор корова символизирует у египтян, при этом двуглавая корова олицетворяет Верхний и Нижний Египет. В образе коровы у греков предстают Гера и Ио.

У скандинавских народов существует легенда о том, что первая корова-кормилица возникла изо льда и затем она лизала его, чтобы сделать первого человека.

**Образ коровы в пословицах и поговорках**

С почетом чаще всего говорилось и о корове как о «кормилице» семьи: «Корова во дворе, харч на столе»; «Была бы корова, найдем и подойник»; «Привыкай корова к ржаной соломе»; «Коровушка с кошку, надоили ложку». Корова олицетворяет достаток, пищу, крепкое хозяйство, надежность. «Не краса корове, что часты пестрины», «Корова пестра, да и та без хвоста» - в подобных пословицах над кормилицей слегка подсмеиваются, но все равно чувствуется уважение и любовь к ней (Можно вспомнить самые популярные ласковые деревенские клички коров - Дочка, Зорька, Ночка, Буренка, Майка,



***АВТОРСКИЕ СКАЗКИ КОЖЕДУБОВОЙ НИКИ, 6 ЛЕТ***

**О МОЛОКЕ**

Жил-был мальчик, который не любил молоко. Мама много раз рассказывала ему о пользе молока, но он ее не слушал. И вот он стал уменьшаться: худеть и становиться прозрачным. Однажды мальчик отправился в лес, где встретил волшебника. Волшебник наколдовал ему вкусное молоко, "конфетное", так показалось мальчику. Мальчик выпил его и с тех пор стал любить молоко. А волшебник сказал" Это молоко без конфет! Оно самое обыкновенное!". "Почему же я тогда подумал, что оно конфетное?- удивился мальчик. "А потому, что ты никогда не пробовал самое обыкновенное молоко!" И с тех пор мальчик каждый день стал пить молоко и вырос силачом. И теперь выступает в цирке!

**КАК ПОДРУЖИЛИСЬ МОЛОКО И КАША**

Спорили молоко и каша: кто вкуснее, кто полезнее? И так они старались, что молоко даже выпрыгнуло из кувшина да прямиком попало в кашу! И пришлось им ,хочешь не хочешь, а вместе отправляться в рот к девочке."Как вкусно!»- воскликнула девочка. А каша и молоко, когда оказались в животе у девочки, то продолжали все слышать. И решили они дружить! И с тех пор в меню нашего детского сада появилась каша "Дружба".

**КАК СЛИВКИ СТАЛИ НАЗЫВАТЬСЯ МАСЛОМ**

Жили на кухне сливки. Они так любили вертеться и кружиться, что однажды даже не заметили, как превратились во что-то совсем другое: нечто твердое! Хозяйка увидела это чудо и решила попробовать. И тут же придумала название этому чуду – [МА-С-ЛА].

[МА] и [ЛА] взяла от слова [МАЛАКО].

[С] из слова СЛИВКИ = "[МАCЛА]".

Весь народ собрался у нее и спрашивает: "Откуда у тебя такая твердюха? И как она называется?" Хозяйка все рассказала и рецептом поделилась. И все стали, и блины твердюхой смазывать, и в кашу добавлять.

**ИСТОРИЯ О ТОМ, КАК СМЕТАНА ПОЯВИЛАСЬ**

Жило-было молоко. Однажды хозяйка забыла про него. А оно сидело, сидело, да и раскисло. Хозяйка, позабывшая молоко, смотрит и глазам не верит: поверх молока в кувшине появилось нечто желтенькое, как лужица солнышка. "А смету-ка я эту лужицу и назову "СМЕТАНА". Сказано - сделано. А сметана так вкусна оказалась, что хозяйка рецепт всем раздала, и весь мир понял, что сметана вкусна и полезна!