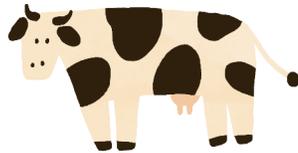


Мария Кардакова

Я знаю, что я ем!

МОЛОКО



нарисовала
Алина Умирова

альпина
.дети

Лёва со старшим братом Сёмой изо всех сил крутят педали — они едут на ферму за молоком. Лёва очень любит бывать на ферме: там столько всего интересного! Можно посидеть в большом тракторе, покормить кроликов и посмотреть на телят. А ещё у Лёвы есть любимая корова — Веснушка. Обычно такое имя дают рыжим коровам, но Веснушка чёрно-белая.

Сёма, а я увижу Веснушку?
А ты купишь мне йогурт?
А мы пойдём к козлятам?

Лёва, не торопись,
тебя ждёт кое-что
интересное...





На ферме работает самый старший брат ребят, Артём. Сегодня он проведёт для Лёвы настоящую экскурсию: расскажет, как работает ферма, покажет, где живёт Веснушка, и объяснит, как делают любимые Лёвины йогурты.

Артём рассказал, что эта ферма называется молочной: здесь получают молоко и делают из него разные продукты. Оказывается, молоко дают не только коровы.



Коровье молоко для нас самое привычное. Оно сливочное на вкус.



Козье молоко на вкус бывает чуть острее или слаще, но такое же питательное, как и коровье.



Овечье молоко похоже на козье, но без остроты.

Лошадиное молоко называется кумыс, а верблюжье — шубат.

Люди начали доить коров, коз и овец, чтобы использовать их молоко в пищу, ещё в древности. Ради полезного и питательного молока они стали держать таких животных у себя и научились заботиться о них.



У молока буйвола нежный вкус и почти нет запаха. Витаминов в нём больше, чем в молоке других животных.



Верблюды живут в пустынях, и их молоко особенное. На вкус оно одновременно солёное и сладкое.



В магазинах проще всего найти коровье молоко, но иногда попадаетея и козье.

Раньше ухаживать за животными было трудно. Люди косили траву, чтобы запастись сеном на зиму, лопатами чистили стойла и коровники, доили коров вручную. На современных фермах почти всё делается с помощью специальных машин — роботов.



Один робот доит корову, другой — кладёт корм, третий — наливает воду. Есть машины для уборки коровников и поддержания тепла. А ещё на ферме есть удивительный робот — щётка, которая чешет коровам спинки.

An illustration of a farm scene. In the foreground, a man with dark hair, wearing an orange long-sleeved shirt and blue overalls, stands on the left. To his right, a woman in a red hooded cloak looks towards him. Further right, another man in a green long-sleeved shirt has his hand on the woman's shoulder. In the background, several cows of different colors (brown, white, and spotted) are behind a wooden fence. The scene is set against a light, hazy background.

Работа на ферме начинается
в пять утра — это время первой
дойки коров.

Как рано! А коровам
не хочется спать?

Собранное молоко хранится в больших баках в прохладном месте, а потом в специальных машинах — молоко-возах — отправляется на молочный завод. Там его нагревают, чтобы очистить от вредных бактерий, а дальше разливают в бутылки и коробки.



Самое полезное молоко — пастеризованное: его целых полчаса нагревают при температуре 80° . Такое молоко остаётся свежим две недели, и в нём сохраняется много полезных веществ.

Коробки с молоком плотно запечатывают, а бутылки закрывают пробками или крышками. На упаковку ставят штамп со сроком годности. Теперь молоко готово ехать в обычные и онлайн-магазины.

3 НАГРЕВ → 4 РОЗЛИВ И ШТАМПЫ



А как делают мои любимые йогурты
и шоколадное молоко?
Правда, что корове дают шоколад?





Чего только не производят на фермах и молокозаводах: йогурты, сметану, сливки, кефир, простоквашу, творог! Для этого в молоко добавляют специальные закваски и даже бактерии — не те, что вызывают болезни, а такие, которые превращают молоко в кисломолочный продукт.