

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ

- ✓ В Швейцарии есть обычай в день рождения мальчика варить сыр, в день свадьбы съедать его.
- ✓ Пахта - (продукт, остающийся после сбивания масла) - хорошее средство для лечения желудочно-кишечных заболеваний, так как в ней содержится небольшое количество жира в виде мельчайших, легко усваиваемых жировых шариков, а белок, находящийся в пахте, по своим свойствам очень близок к белкам крови и поэтому также весьма полезен. Пахта полезна для больных атеросклерозом.
- ✓ Чудом долголетия в Англии является Томас Парр. Он прожил 152 года, 9 месяцев и несколько дней. Его обычной пищей были почти прогорклый сыр, молоко и кислая сыворотка, черствый хлеб.
- ✓ Английские специалисты разработали способ получения молока из растений, которые охотно поедают коровы: листья ячменя, клевера, кукурузы, овса, ржи, пшеницы и др. Выделенные из листьев белки подогревали, а затем подвергали фильтрации и промывке. Полученную темно-зеленую массу сначала варили, а затем закладывали в машины, где смешивали с другими питательными веществами. По питательности искусственное молоко не уступает коровьему, по внешнему виду оно не отличается от натурального, только немного гуще. К его вкусу не могли предъявить претензии даже самые строгие дегустаторы.
- ✓ Стеклянные бутылки - не лучшая посуда для хранения молока. За один час молоко в такой таре теряет 90% витамина С, к тому же под действием света изменяются свойства рибофлавина и витамина В2. Хорошо сохраняется молоко в полиэтиленовых сосудах, созданных в Нидерландах. Дешевая, прозрачная оболочка из полимера (черная изнутри и белая снаружи) не пропускает свет, в результате чего в молоке за 4 часа хранения теряется лишь около 15% витамина С. В нашей стране для лучшего сохранения питательности молока используют бумажные пакеты.
- ✓ Специальным снотворным действием молоко не обладает. Но стакан теплого молока, выпитого на ночь, снижает желудочную секрецию, воздействует на рецепторы желудка и оказывает общее успокаивающее действие.
- ✓ Молоко, и особенно козье, не противопоказано больным гастритом с пониженной кислотностью. Оно благоприятно влияет на слизистую оболочку желудка и способствует заживлению ее нарушений.
- ✓ Особая роль в повышении пищевой ценности хлеба отводится молочной сыворотке. Будучи самым дешевым и доступным молочным сырьем, она способствует насыщению хлеба растворимыми формами белков, незаменимыми аминокислотами, солями кальция и фосфора. Кроме того, сыворотка ускоряет процесс приготовления теста, усиливает деятельность дрожжей, улучшает структуру и внешний вид. Молочная сыворотка экономит муку, повышая выход хлеба на 0,5-0,6%.
- ✓ Кумыс, изготавливаемый из молока степных кобылиц, иногда называют богатырским напитком. Этот продукт известен с незапамятных времен. Еще Геродот за 2400 лет до нашей эры писал, что скифы, кочевавшие в степях юго-восточной России, ослепляли своих невольников и заставляли их сбивать кобылье молоко в глубоких деревянных кадках (челяках). В Монреале на Всемирной выставке был день Казахстана. Когда гости попробовали напиток кумыс, то на другой день было напечатано в газетах, что русский

напиток кумыс мужчин бодрит, а женщин молодит. На кумыс возник такой большой спрос, что за ним был снаряжен специальный рейс самолета в Казахстан.

- ✓ Первый экспорт масла из России был осуществлен в 1822 г. в Турцию и Египет. Масло в те времена отправляли за границу в бочках в топленом виде. Из-за этого на мировом рынке топленое масло получило название русское масло.
- ✓ У народов нашей страны впервые появились многие кисломолочные продукты: кефир - у карачаевских горцев, кумыс - у татар и башкир, мацони - у грузин, айран - у казахов, варенец - у украинцев. Творог и сметана также с давней поры считаются исконно русскими национальными продуктами.
- ✓ Слово сливки происходит от глагола сливать. До изобретения сепаратора жир из молока получали путем отстоя его в сосудах. Отстой жира продолжался до 24 часов, верхний слой с молока после отстоя сливали, это и были сливки.
- ✓ Слово обрат возникло позже. Появившиеся в конце прошлого века сепараторы вначале были доступны лишь зажиточным людям. Имея сепараторы, они скупали молочный жир (сливки). При этом крестьяне приносили цельное молоко, а им возвращали обезжиренное. Крестьяне это молоко несли обратно (обрат) домой и употребляли в пищу. Часто кулаки-скупщики за использование сепаратора с крестьян брали в свою пользу весь удой каждого пятого дня.
- ✓ Изобретатель-самоучка Захар Степанович Бобров, крестьянин Котельничского уезда Вятской губернии, в 1867 г. опубликовал способ сгущения молока с помощью вакуума. В основе его способа лежат те же принципы, на которых существует современное производство сгущенного молока во всем мире.
- ✓ Не каждый знает, что в жаркий день можно утолить жажду молоком. В жаркие дни происходит сильное выделение влаги (пота) из организма. При этом он теряет и минеральные соли, что снижает его способность удерживать воду и приводит к еще большему выделению пота. Молоко, в состав которого входят минеральные соли, способствует удержанию влаги и таким образом уменьшает жажду. Многовековой опыт показал жителям Средней Азии, и в частности знойной Туркмении, что для утоления жажды хорошо кислое обезжиренное молоко или цельное, разбавленное водой. Для этого они употребляют кисломолочный напиток чал и разведенный в воде высушенный творог. Таким образом, молоко и кисломолочные продукты ценны и как средство для утоления жажды.
- ✓ Свежие чернильные пятна быстро сводятся молоком.
- ✓ Молоком хорошо чистить позолоченные рамы, зеркала и клавиши.
- ✓ При стирке занавесей рекомендуется к раствору синьки прибавить немного молока. От этого занавеси приобретают вид новых.
- ✓ Если вы внесете в несвежее молоко перед его кипячением 5-8 капель раствора поваренной соли (соль растворить в теплой воде 1:1), оно не свернется при кипячении.
- ✓ Чтобы молоко при кипячении не пригорело, нужно положить в него кусочек рафинада или чайную ложечку сахара. Кроме того, кипяченое с сахаром молоко дольше хранится.