**Международный конкурс сочинений**

**Тема «Я люблю молоко»**

**Автор: Михнова Яна Евгеньевна, ученица 9 класса**

**Руководитель: Михнова Любовь Степановна, учитель русского языка и литературы**

**Место выполнения работы: муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Щученская средняя общеобразовательная школа»**

**Воронежская область Лискинский район село Щучье 2019**

Жизнь каждого человека, да и жизнь каждого млекопитающего, с первой минуты начинается с теплого, вкусного материнского молока. Наверное, природа не придумала ничего более полезного и вкусного, чем молоко. С возрастом кто-то перестает употреблять молоко, а кто-то пьет его до самой старости. Молоко очень полезное. В нем много полезных веществ и витаминов. А кружка молока утром и ломоть хлеба, теплый, из печки, только что вынутый бабушкой – какой прекрасный завтрак! Это уже воспоминания из раннего детства. Ведь раньше в деревне в каждом дворе была Роза, Горенка, Пеструха или Лыска. Каждая хозяйка жалела и любила свою коровушку-кормилицу, называла ее ласковыми словами, давала кусочек хлеба или корочку, следила, чтобы корова была чистая. А какая она гордая и красивая, когда стоит и смотрит на тебя добрыми глазами.

У моего дедушки и моей бабушки в деревне тоже всегда были домашние коровы. И молоко любили все члены семьи. Но ведь не только одно молоко можно употреблять в пищу. А из него много можно произвести всякой продукции, даже в домашних условиях. К примеру, моя бабушка делала творог, масло, сметану, кефир. Намазать хлеб маслом, натереть корку чесноком – как же это было вкусно… А сейчас зайдите в любой магазин – огромный выбор молочной продукции. Здесь тебе и йогурты любых сортов, и сырки, и айран, и молочный шоколад… Я люблю молоко! Но больше всего из моего детства мне запомнился шоколадный сыр, приготовленный бабушкой! Я не поленилась и расспросила у нее рецепт приготовления. Вот он: В кастрюле согреваем 1 литр молока до появления пузырьков. Добавляем в молоко 1 килограмм творога и размешиваем до однородной массы (получается тягучая смесь). Все это делаем на медленном огне, не доводя до кипения. Содержимое процедить через дуршлаг. В кастрюлю, в которой все варилось, добавить 100 грамм сливочного масла, 1 чайную ложку соды, 1 столовую ложку соли и тщательно перемешать. Возвращаем отцеженную творожную массу обратно в кастрюлю, добавляем 1-2 яйцо и быстро перемешиваем (иначе яйцо сварится). Теперь ставим кастрюлю с содержимым на паровую баню и варим, помешивая, минут 20-30. В конце приготовления добавляем по вкусу сахар и какао. Формы, куда помещать сыр, слегка смазываем сливочным маслом. Разливаем. Даем остыть до комнатной температуры и отправляем в холодильник. Через 6 часов сыр готов к употреблению. Приятного аппетита!

На протяжении всей истории человечества корова и человек всегда были рядом. При содержании коров требуется много труда и хлопот. Ведь надо много сена, чтобы в долгую холодную зиму буренки не голодали, были в тепле, пили теплую воду. Сена косили много. В период сенокоса дедушке приходилось нелегко: он косил где-то сено, сушил, а потом привозил домой. Дома запасы складывали в большие длинные стога. Дедушке помогали моя мама и бабушка. Я была еще маленькая, но хорошо это помню. А какой изумительный запах у сена, ведь в нем много сортов различных трав и цветов. Я лазила, прыгала и кувыркалась на сене. И молоко пахнет сеном, цветами, немного горькой полынью и чабрецом. Сколько в нем вкуса и пользы от сена. Ведь не зря в тяжелых местах, где работают люди, за вредность давали молоко.

Молоко любят почти все животные. Посмотрите, как кошка лакает молоко, осторожно, не спеша. А после сидит довольная, урчит, закрыв глаза, и, кажется, она блаженно довольна и улыбается.

Корова – это наша кормилица – было такое время. Семьи раньше были большие (было до 10-12 детей), только на корову и надеялись. А во время войны корова на селе осталась вместо лошади. На ней пахали и сеяли поля, возили всякие грузы. Корова и женщина были большими труженицами. Раньше в каждом селе, колхозе были фермы с коровами. Во время молодости моего дедушки и моей бабушки действующим был колхоз «Красное знамя» (Воронежская область, Каменский район, Тхорёвский с/с, село Пушкино). Мой дедушка был заведующим молочно-товарной фермы №4. За период своего существования МТФ меняла свои названия (это зависело от управляющего) : и АКХ «Надежда», и «Восход», и «Феникс». Но, несмотря на все преобразования, ферма была всегда в первых рядах района. Теперь этих маленьких ферм нет—где-то пустующие здания, а где-то и вообще руины… Но на смену пришли большие животноводческие комплексы, где содержатся многие сотни—тысячи коров. Дойка и кормление механизированы, хотя и здесь не обходятся без труда доярок и скотников (или, как теперь принято называть, оператор машинного доения и оператор по уходу за животными). А после дойки везут большие цистерны молока во многие точки нашей страны, где перерабатывается это вкусное молоко во многие виды молочных продуктов. У нас в селе Щучье построен завод по переработке молока «Академия молочных наук». Там же делают сметану, йогурты, творог и т.д. Мне бы очень хотелось побывать там на экскурсии. Поступает молоко и к нам в школу. Нам его дают бесплатно. И мы, дети, пьем его с удовольствием. Очень вкусно.

Когда в деревне бабушка доила Зорьку, в ведре была пенка, она поднималась «шапкой» над ведром и была такая теплая и вкусная. Напьешься такого молока, и так хорошо становится. Наверное, не зря говорят, что хлеб всему голова. Но и молоко очень полезное, и надо от всего сердца сказать матушке-природе «спасибо», что она подарила нам такое замечательное и вкусное лакомство. Ведь нет такого человека, кто не любит молоко и молочные продукты. Если кто не пьет молоко, то ест ряженку, сметану, йогурт, масло. А мороженое…Ммммм… Разве можно отказаться от рожка с мороженым в жаркий день? А какое разнообразие сортов? Не сосчитать. Да и во многие блюда добавляют молоко. А кашу - гречневую, пшенную, рисовую, гурьевскую, манку - разве можно представить без молока? Разные пудинги, запеканки, оладьи, омлеты и многое-многое другое, в состав чего входит молоко. (Здесь мне почему-то вспомнился фрагмент из кинофильма «Девчата», в котором главная героиня Тося перечисляла блюда из картошки).

О молоке можно писать, наверное, много, очень много. Ведь польза от него человеку, да и всему живому, очень большая. Не забывайте про молоко. Ешьте каждый день молочные продукты. Самое ценное, что есть у человека—это его здоровье. Если мы будем регулярно употреблять молочные продукты, то будем здоровы. Не зря говорят: «Пейте, люди, молоко, будете здоровы».