

По следам академиков молочных наук

17.10.2016

Появление в образовательных учреждениях специализированных классов, интеграция школьников в будущее профессиональное пространство не дань моде, а требование времени. Созданный в МБОУ Маслянинской СОШ №1 на параллели «восьмых» аграрный класс – очередной шаг школы навстречу новым образовательным возможностям. И без сотрудничества школы с «профессионалами» здесь никак не обойтись.

Администрация «Сибирской Нивы», принявшая непосредственное участие в создании нового технологического класса, поддерживает образовательный проект не на словах. Поездка учащихся в «Академию Молочных Наук» – один из примеров



сотрудничества школы и производства. Предлагаем вашему вниманию фрагменты из путевых заметок юных «академиков», открытие ими новых, неожиданных знаний.

«Всем привет! Сегодня я вам расскажу про одну замечательную среду. Для меня почему-то среда всегда была ужасным днём, но двадцать первого сентября моё мнение об этом дне недели поменялось в корне. Мы поехали на Пайвинский молокозавод.

«В один из погожих сентябрьских дней Ляхова Александра Валерьевна подарила нам возможность побывать на молочном производстве «ЭкоНивы». Это была очень необычная и интересная поездка. Я увидела, как производится продукция «Академии Молочных Наук».

«Когда я узнал, что мы всем классом поедem на молочный завод, я очень обрадовался, потому что с раннего детства мне нравилось бывать у бабушки в деревне. Мне очень нравилось пить свежее парное молоко».

«Приехав на завод, мы увидели, что в помещении сотрудники одеты в спецодежду, такую же выдали и нам: бахилы, плащ и шапочку».

«Само здание очень красивое и новое. У входа нас встречал рабочий персонал. С добрым взглядом и широкой улыбкой».

«Никогда раньше не думала, что побываю с экскурсией на таком заводе! Меня всё приятно удивило: кристальная чистота, процесс производства и упаковки молочной продукции, а самое главное – дегустация!»

«Молоко поступает из Пеньково. Во время пастеризации молоко кипит и охлаждается в течение двадцати секунд до шести-семи градусов».

«Все партии молока проходят тщательный анализ. Там выявляются такие показатели, как белок, кислотность и жирность. При полном соответствии показателей с нормой молоко проходит следующие этапы переработки».

«О, а потом мы отправились на дегустацию! Какие же здесь вкусные йогурты, сметана, кефир, масло, но и, конечно, молоко! Что удивительно, начинки для йогуртов натуральные, их привозят из Голландии. Но в дальнейшем планируется использование наших сибирских ягод.



«Нам рассказывали, что при изготовлении молочной продукции не используются красители и консерванты».

«Продукция «ЭкоНивы» поступает на прилавки магазинов Маслянино, Черепаново и даже Новосибирска».

«Хочется пожелать этому заводу процветания, больших объёмов продаж и увеличения ассортимента! Здорово, что мы побывали там!»

«А когда мы уезжали, я получил сметану в подарок».

«Довольные и сытые, мы поехали домой».

«Мне очень понравилась эта экскурсия, и я хотел бы посетить другие предприятия, связанные с сельским хозяйством».

После экскурсии ребята решили не откладывать дело в долгий ящик, и попробовали себя в роли технологов по переработке молока в домашних условиях. Эксперимент удался, конечно, не без помощи родителей. Дегустацию проводили: учащиеся



класса, Александра Валерьевна и Деревнина Ирина Алексеевна. Оценивали продукты

по органолептическим показателям: консистенция, цвет, запах, вкус. Мы отобрали лучшие кисломолочные продукты, с рецептами которых хотим поделиться с Вами (Важно!!! Во время дегустации домашних заготовок в классе никто не пострадал)

Творог

Ингредиенты: 1 литр молока, закваска «Скваска» для творога.

Рецепт: Для приготовления домашнего творога используют любую чистую посуду. Наливаем 1 литр молока, добавляем «Скваску», тщательно перемешиваем и оставляем в тёплом месте при температуре +30-36 градусов на 10-14 часов. Сквашенное молоко ставим на водяную баню до отделения сыворотки и образования плотного сгустка. После отделения сыворотки, творог процеживаем. Теперь продукт готов к употреблению.

Ряженка

Состав: 1 литр топленого молока, «Скваска» для ряженки.

Рецепт: В чистой, не металлической посуде, смешайте молоко и «Скваску». Тщательно перемешайте и уберите в тёплое место (38-40 градусов) на 6-10 часов. После загустения уберите в холодильник на 2-3 часа.

Йогурт с чёрным хлебом

Состав: молоко, сахар, чёрный хлеб – 2 куска, бифидобактерии (продаются в аптеках).

Рецепт: Нужно разогреть молоко до 50 градусов. Положить в молоко сахар и бифидобактерии. Залить всё в термос и положить чёрный хлеб. Всё поставить в тёплое место и ждать 12 часов.

«Я готовила дома йогурт с закваской «Эвителия». Для приготовления йогурта я взяла 1 литр домашнего коровьего молока. Молоко пастеризовала, затем остудила его до 38-40 градусов. Добавила 1 пакетик закваски «Эвителия». Хорошо перемешала молоко, закрыла крышкой емкость с молоком на 5 минут, затем разлила в формочки для йогурта и поставила в мультиварку для закваски на 10 часов. После истечения времени формочки с йогуртом поставила в холодильник на 3 часа. Йогурт готов!!! Приятного аппетита!»

Своими впечатлениями делились учащиеся аграрно-технологического класса: Марченко Е., Шмаков Н., Охременко А., Кунина А., Киселёва В., Григорьева Д., Рыбакова В., Соловьёва А., Глухова О. и многие другие.

Following the Milk Academicians

17. 10. 2016

After the appearance of specialized classes in educational institutions students got a great chance to enter their future professional area. And it's not a tribute to fashion but the demand of time. The agrarian class was founded on the parallel of the eighth grades in the Municipal Budget Educational Institution (MBEI) Secondary School #1 in Maslyanino is the next step of the school towards new educational opportunities. So it's impossible without cooperation of the school with professionals.

The administration of the company "Sibirskaya Niva" which has taken a part in the foundation of the new technology class directly supports the educational project not by word of mouth. The trip of the students to "the Academy of Dairy Science" is one of the examples how a school can collaborate with production.



Now we are offering to your attention fragments from the road notes of the young "academicians" which tell us about their opening of new unexpected knowledge.

"Hi, everyone! Today I will tell you about one of the wonderful Wednesdays. As for me, Wednesday was always a terrible day for some reason but on the 21st of September my opinion has changed about this day of the week totally. We went to the milk factory in Paivino.

"On one of nice days in September Alexandra Valerievna Lyakhova gave us a chance to be and see milk production of the company "Econiva". It was a very unusual and interesting trip. I've seen how the production of "the Academy of Dairy Science" is made."

"When I had learned about our class trip to the milk factory, I was very glad because I've liked to visit my granny in the country since my early childhood. I liked to drink fresh milk very much."

"After we had gone to the factory, we saw some employees wearing uniforms in the room. The same ones were given to us: shoe covers, cloaks and little caps."

“The building was nice and new. We were met by the staff by the entrance. There were kind glances and wide smiles.”

“I have never thought about having an excursion at this factory! I was pleasantly surprised with lots of things. There were crystal-clear cleanness, the process of producing and packing of milk production. But the main thing was the tasting.”

“Milk is brought from Penkovo. During pasteurization milk boils and then it has been cooled off for 20 seconds till plus 6 or 7 degrees Centigrade.”



“All batches of milk are carefully analyzed. They emphasize such indexes as acidity and fattiness there. When the indexes are in line with a standard, milk undergoes the following stages of processing.”

“Oh, and then we went for tasting! What delicious yoghurts, sour cream, kefir and butter are there! And of course milk! Yummy! It’s astonishing that fillings for yoghurts are natural. They are imported from Holland. Now the firm is planning to use our Siberian berries in future.”

“They told us that dyes and preservatives are not used during producing.”

“The production of “Econiva” company is brought to stores of Maslyanino, Cherepanovo and even Novosibirsk.”

“I’d like to wish prosperity, great sizes of selling and increasing of assortment to this factory. That was great being there!”

“As we were leaving, I got some sour cream as a gift.”

“All we pleased and fat went home.”

“I liked this excursion very much and I would like to visit other enterprises associated with agricultural industry.”

After the excursion the children decided not to postpone it indefinitely and tried to be as technologists of milk processing in home conditions for a while. The experiment



was a success, of course, thanks to the parents. The students of the class, Alexandra

Valerievna and Irina Alexeevna Derevnina took part in the tasting. The products were evaluated on organoleptical indicators: a consistence, a colour, a smell and a taste. We selected the best fermented milk products. So we want to share some recipes with you. (It's important that no one in our class was hurt during the tasting of home storages.)

Curd Cheese

Ingredients: 1 liter of milk, culture "Skvaska" for curd cheese.

Recipe: They used any clean tableware for making some home curd cheese. You shall pour one liter of milk, add "Skvaska", mix up thoroughly and leave it in a warm place with the temperature plus 30 till 36 degrees Centigrade for 10 – 14 hours. Then put some soured milk on water bath up to separation of serum and formation of thick clot. After the separation of serum you shall strain curd cheese. Now the product is ready to use.

Ryazhenka (a type of yoghurt)

Composition: 1 liter of boiled milk and "Skvaska" to make some ryazhenka.

Recipe: You shall mix up milk and "Skvaska" in clean no metal dishes. Then stir and put it away into a warm place (38 – 40 degrees above zero) for 6 – 10 hours. After the product thickens, put it into a fridge for 2 – 3 hours.

Yoghurt with black bread

Composition: milk, sugar, 2 pieces of black bread and bifidobacteria (sold at chemist's shops).

Recipe: You need to heat milk till plus 50 degrees. You shall put some sugar and bifidobacteria into milk. Then pour it all into a thermos and add some black bread. You shall put it all into a warm place and wait for 12 hours.

"I made my yoghurt with culture "Evitelia" at home. I took 1 liter of home cow milk for making yoghurt. I pasteurized the milk then I cooled it till 38 – 40 degrees. After that I added a bag of culture "Evitelia". After I had stirred the milk well, I closed a capacity full of milk with a cover for 5 minutes then I poured it out into molds for yoghurt and put them into a microwave oven to sour for 10 hours. At the end of time I put the molds with yoghurt into the fridge for 3 hours. The yoghurt is ready!!! Bon appetit!"

The following students of the agricultural technology class have shared their impressions: E. Marchenko, N. Shmakov, A. Okhremenko, A. Kunina, V. Kiselyova, D. Grigorieva, V. Rybakova, A. Solovyova, O. Glukhova and many others.