**Вика:** Уж как я свою коровушку люблю

Уж как я то ей крапивушку нажну

Чтоб сыта была коровушка моя

Чтобы сливочек мне Зорюшка дала (доит корову)

**Матвей и Денис выходят под музыку**

**Вместе (Матвей и Денис):** Здравствуй, Вика!

**Вика:** Здравствуйте, мальчики!

**Денис:** А что это ты тут затеяла?

**Вика:** Любимую коровушку Зорюшку дою. Целое ведёрко парного молока она мне дала. Подержите ведёрко, какое оно тяжелое, одной мне с ним не управиться. Может вы мне поможете?

**Вместе (Денис и Матвей):** Поможем!

**Денис:** А знаешь ли ты Вика, молоко очень полезно в нашей жизни?

**Вика:** Конечно!

Молоко даёт корова,

И оно всему основа.

Ешь сметану, пей кефир

И, конечно, кушай сыр.

**Матвей:** Йогурт любят все на свете:

Мамы, бабушки и дети

Йогурт всем продукт известный,

Он и вкусный и полезный.

**Денис:** Все молочные продукты

Несказанно хороши!

Мы советуем вам кушать

Вам от всей своей души!

**Вика:** А как же из молока получают молочные продукты? Хотите узнать? Тогда приглашаем вас на молокозавод!

Представление макета

**Вика:** Мы представляем макет предприятия «Ува-Молоко» в поселке Ува. Милково – крупнейший переработчик молока в России, входит в топ – 10 молочных компаний в России

**Матвей:** Попасть на территорию завода может не каждый желающий. Сюда пропускают только работников завода и машины с сырьем и готовой продукцией

**Денис:** Через проходную мы попадаем на территорию завода. Все, кто посещает завод, должны надеть специальную обувь и одежду

**Вика:** Итак, первый цех – это приёмка. Каждое утро к заводу подъезжают молоковозы. Молоковоз – эта длинная цистерна, в которой перевозят молоко из ферм со всей Удмуртии

**Матвей:** Также в цеху приёмки есть лаборант, который берет анализ, выясняет жирность, оценивает количество белка в молоке

**Денис:** По итогам приёмки становится понятно, сколько, какого молока приехало и передано дальше

**Вика:** Переходим в производственный цех. Для того чтобы получить йогурт, кефир и ряженку в молоко вносят необходимые бактерии

**Матвей:** Какие бактерии и зачем они нужны для йогурта?

**Денис:** Бактерии нужны для заквашивания молока. Это очень маленькие грибы, которые размножаясь, изменяют структуру продукта. Процесс производства относительно быстрый, уже через 5-6 часов продукт разливают по бутылкам

**Вика:**  А вот в производстве сыра целых 2 цеха. Цех голландских сыров и малый сырный цех

**Матвей:** Цех голландских сыров производят твердые сыры, такие как российский, костромской, голландский. Малый сырный цех производят адыгейский сыр, сулугуни и косичка

**Денис:** «Ува – молоко» круглый год работает на живом молоке, специально для тех предприятий, кто лишен такой возможности, компания изготавливает сухое молоко, которое соответствует всем стандартам ГОСТ

**Все вместе:** Вот мы и завершаем наше путешествие по молокозаводу «Ува – молоко»