

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ШОКОЛАДА

Педагог—психолог Прокопьева Н.В.
МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска»



Цель: Познакомить детей с праздником «Всемирный день шоколада».

- Задачи:

Образовательные

- Познакомить с историей возникновения шоколада
- Познакомить с основными видами шоколада

Развивающие

- Развивать внимание, логическое мышление
- Обогащать активный и пассивный словарный запас детей

Воспитательные

- Создать условия для положительного эмоционального настроения

Всемирный день шоколада отмечают 11 июля

Ежегодно 11 июля любители сладкого отмечают **Всемирный день шоколада**. Этот вкусный праздник был придуман и впервые проведён французами в 1995 году.

Есть мнение, что первыми научились делать шоколад ацтеки. Они называли его «пищей богов».

Испанские конкистадоры, которые впервые доставили его в Европу, окрестили лакомство «черным золотом» и использовали для укрепления физических сил и выносливости.



Какао или шоколадное дерево - вид вечнозелёных деревьев



Какао бобы

Шоколадное дерево достигает высоты 12 м.

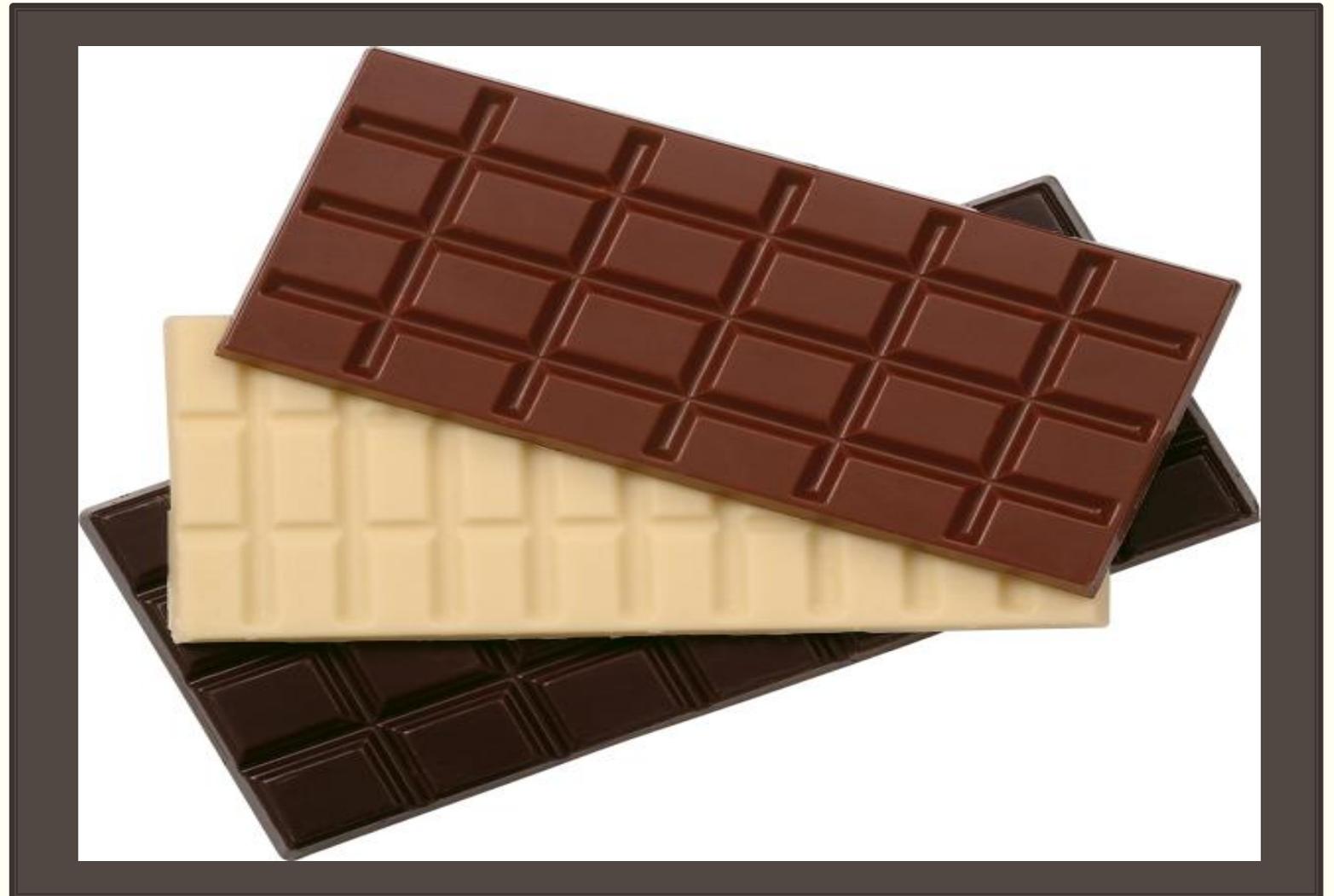
Плод заключает от 20 до 60 крупных семян (какао-бобов), расположенных в несколько рядов и окружённых беловатой мякотью.

Плод напоминает крупный огурец или вытянутую дыню, полностью созревает за 4 месяца.



Основные виды шоколада

- Черный шоколад
- Молочный шоколад
- Белый шоколад



Памятник шоколаду в городе Покров

В городе Покров, Владимирская область есть памятник шоколаду.

Бронзовая статуя изготовлена в 2009 году и, является первым в мире памятником шоколаду

Монумент словно создан из плитки шоколада и представляет собой образ сказочной Феи с шоколадкой в руке.

Памятник «Шоколадной феи» высотой 3 метра и весом 600 кг.

В городе Покров так же есть музей шоколада.



Музей шоколада в Санкт – Петербурге

Музей шоколада – это магазин с широким выбором шоколадных конфет ручной работы. Их волшебный вкус – это сочетание шоколада, приготовленного из специально отобранных какао бобов, и натуральных компонентов для начинок.



Фигуры из шоколада, ручной работы



Фигуры из шоколада, ручной работы



Приготовление фигурок из шоколада дома

Можно попробовать приготовить фигурку из шоколада дома. Рассмотрим самый простой способ: Растопить шоколадку на паровой бане или в микроволновой печи, духовке. Подготовить силиконовые или металлические формочки для фигурок. Как только шоколад станет жидким и тягучим, его можно разливать по формочкам. Сверху можно посыпать толчеными или цельными орешками. Накрывать полиэтиленовой пленкой и убрать в холодильник на полчаса.



Что же можно приготовить из шоколада

Печенье



Торт



Что же можно приготовить из шоколада

Мороженое



Горячий шоколад



Стихотворение

Подарили **шоколадку**,
очень сласти я люблю!
Под столом её украдкой
с кошкой Мусей поделю,
и Барбосу брошу дольку –
он мне тоже верный друг.
Надо мыть полы, поскольку
в шоколаде всё вокруг!

Я совсем не хулиганил
И не пачкал всё подряд.
Мы лежали на диване:
Кошка, я и **шоколад**.
Шоколад размяк немножко,
А к нему прилипла кошка

Т. Лаврова





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

