

Подготовила: Семёнова Ирина Валерьевна,
воспитатель МБДОУ дс ов «Солнышко» в с. Боровиха
Первомайского района Алтайского края

ГДЕ РАСТЕТ ШОКОЛАД?



**Шоколад-это популярная сладость,
которая уже давно считается
излюбленным продуктом питания.**



**Первыми европейцами , попробовавшими
шоколад , были испанские завоеватели,
прибывшие в Мексику почти 500 лет тому
назад. В Южной Америке сильно полюбили
десерт.**

ИСТОРИЯ ШОКОЛАДА

- Впервые в Европу шоколад привез путешественник Эрнандо Кортес. Вначале вкусное лакомство здесь не понравилось, потому что его готовили без сахара и он был горьким



ОДИН ФРАНЦУЗСКИЙ ПОВАР ДОГАДАЛСЯ
ДОБАВИТЬ САХАР К ГОРЬКОМУ КАКАО: И
ШОКОЛАД ТУТ ЖЕ ВСЕ ПОЛЮБИЛИ





ШОКОЛАДНОЕ ДЕРЕВО

Так выглядят цветы на шоколадном дереве, они растут не на ветках как у обычных деревьев, а прямо на стволе

**ПЛОДЫ
ШОКОЛАДНО
ГО ДЕРЕВА**





**СТВОЛ ШОКОЛАДНОГО ДЕРЕВА
ПОЛНОСТЬЮ ПОКРЫТ ПЛОДАМИ –
ВРЕМЯ СБОРА УРОЖАЯ**

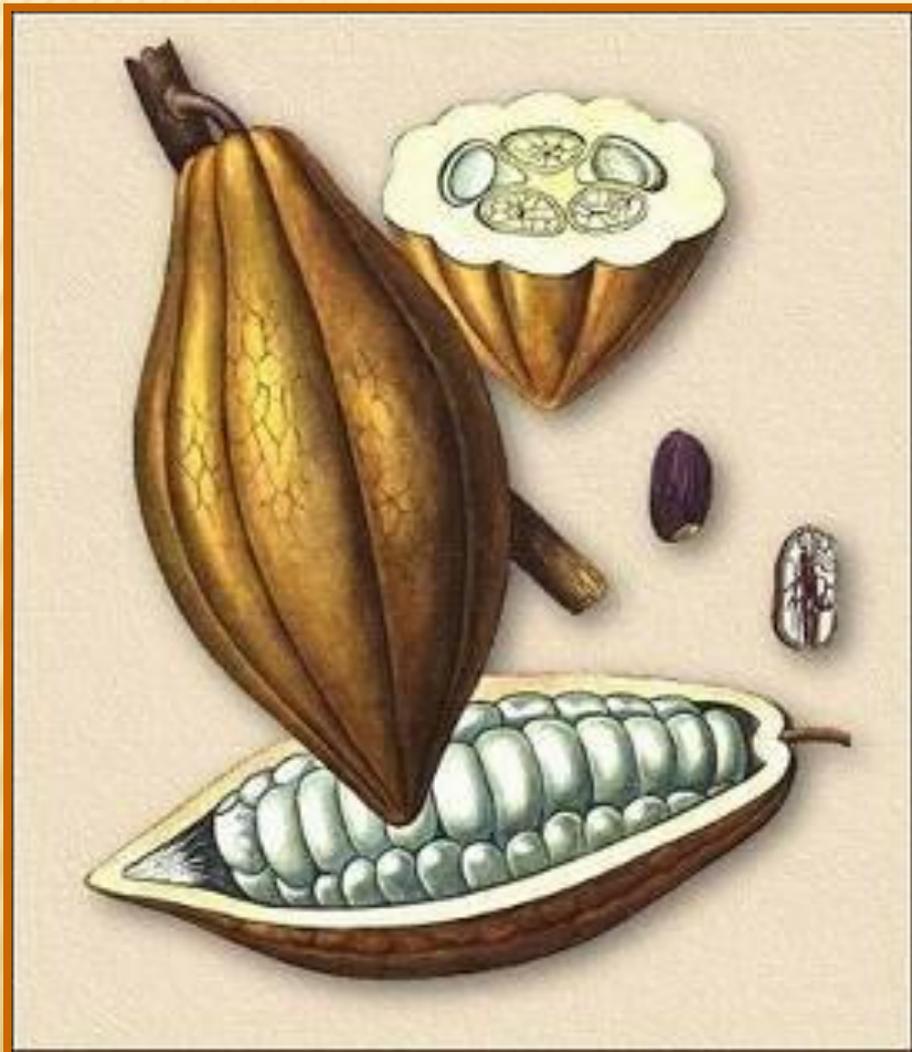
Плоды
шоколадного
дерева разного
цвета и размера.
Почему? Потому
что они разной
степени зрелости.
Шоколадное
дерево дает
урожай 2 раза в
год



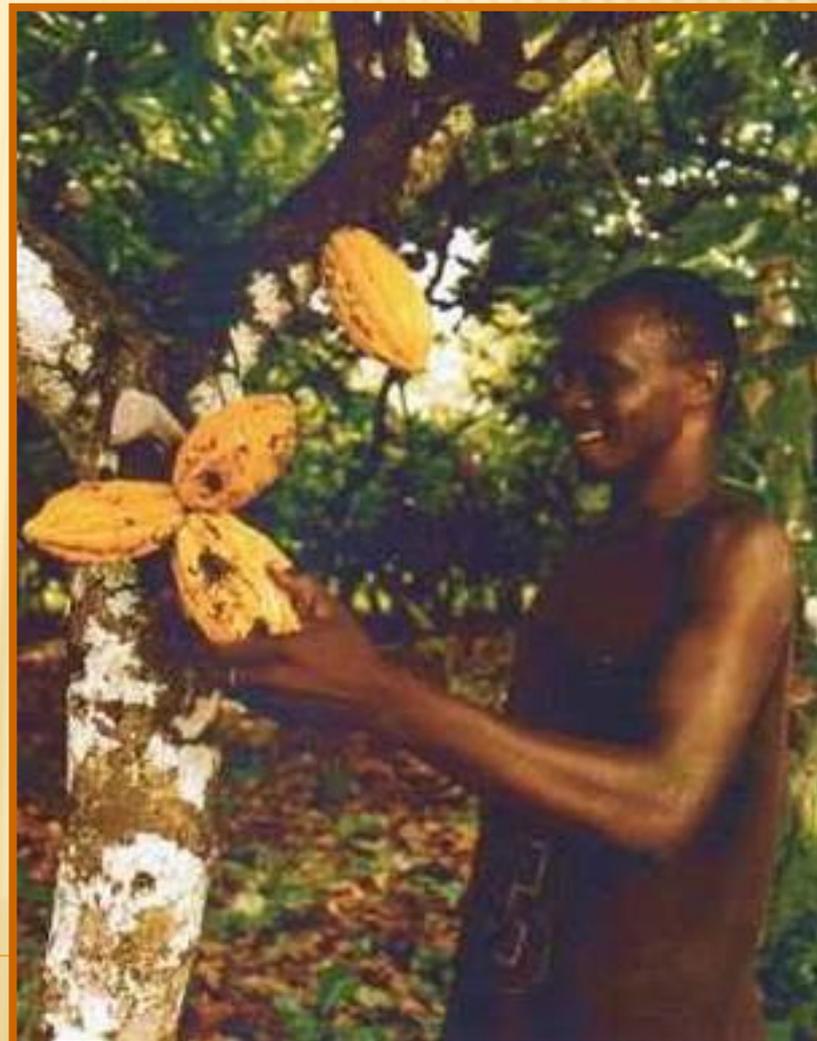


Плоды какао растут на стволе . Сначала их срезают специальным ножом . Именно из этих горьких бобов делают очень вкусную сладость . В год с одного какао- дерева можно собрать 30 плодов. И получается всего 400 грамм шоколада!!! Какао-бобы достают из жёлтой шкурки и складываются в ящики с отверстиями . Бобы любят воздух. Так они должны постоять 8 дней . Впереди их ждёт большое приключение .

ВНУТРИ ПЛОДОВ
ШОКОЛАДНОГО ДЕРЕВА
НАХОДЯТСЯ КАКАО-БОБЫ



ВРЕМЯ СБОРА
УРОЖАЯ

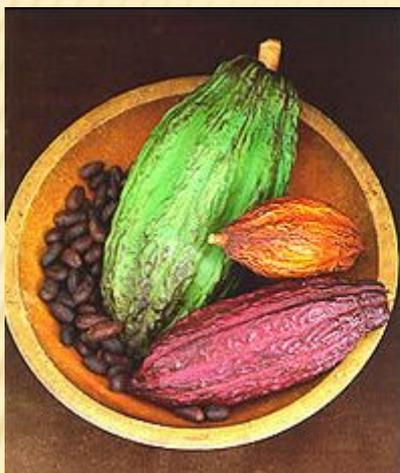




ТАК ВЫГЛЯДЯТ КАКАО-БОБЫ

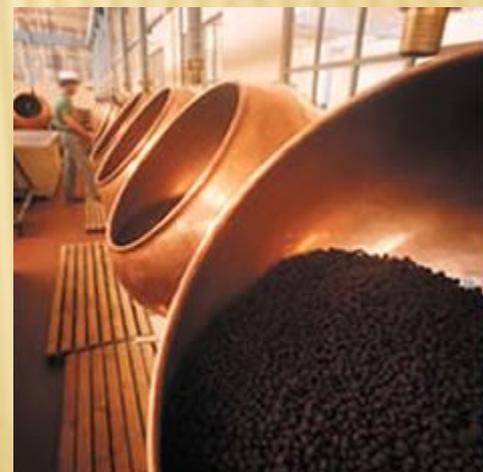
ПОСЛЕ СБОРА УРОЖАЯ КАКАО-БОБЫ НЕОБХОДИМО ПРОСУШИТЬ





Они отправляются на кондитерскую фабрику . Там всё делают машины . Чтобы получилась ароматная и вкусная шоколадка ,бобы нужно обжарить . Но пока они ещё не вкусные .

Теперь бобы необходимо потереть . Получается вязкая масса . Она стала мокрая, потому что выделилось какао-масло. Без него не получится ни одна настоящая шоколадка!

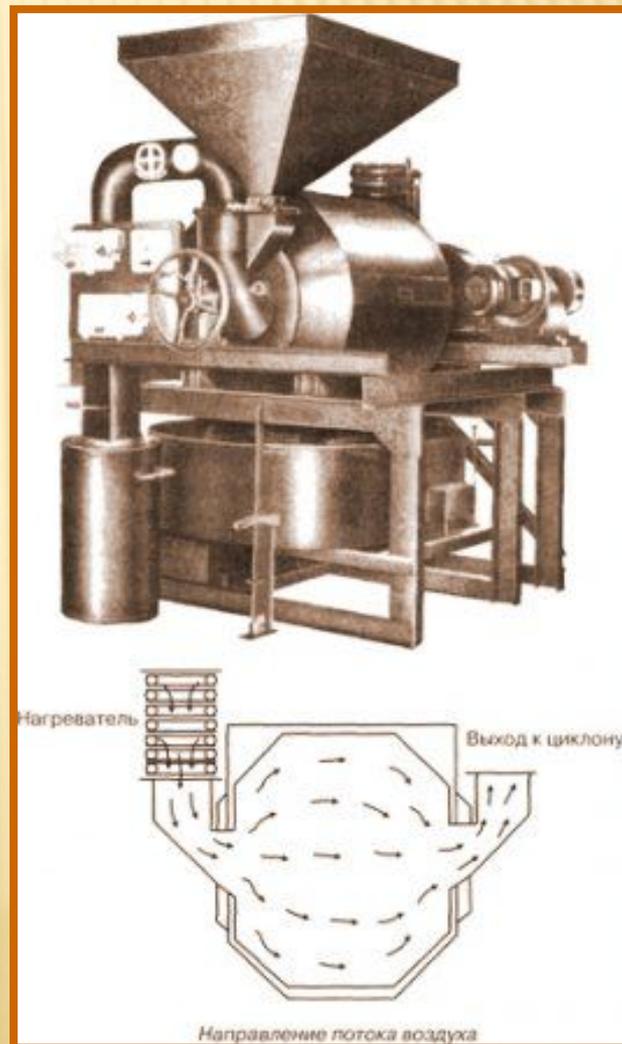




ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ШОКОЛАДА



СПЕЦИАЛЬНЫЕ СТАНКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА



ТЕМНЫЙ (ГОРЬКИЙ) ШОКОЛАД



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Если делают молочный шоколад , необходимо добавить сухое молоко . Большущие машины долго мешают эту смесь . Чтобы приготовить 3 тонны такой шоколадной массы , нужно примерно 12 часов . Её хранят в специальных контейнерах . Но чтобы плитка была блестящая и ломалась с хрустом её охлаждают, а потом резко нагревают .



БЕЛЫЙ ШОКОЛАД



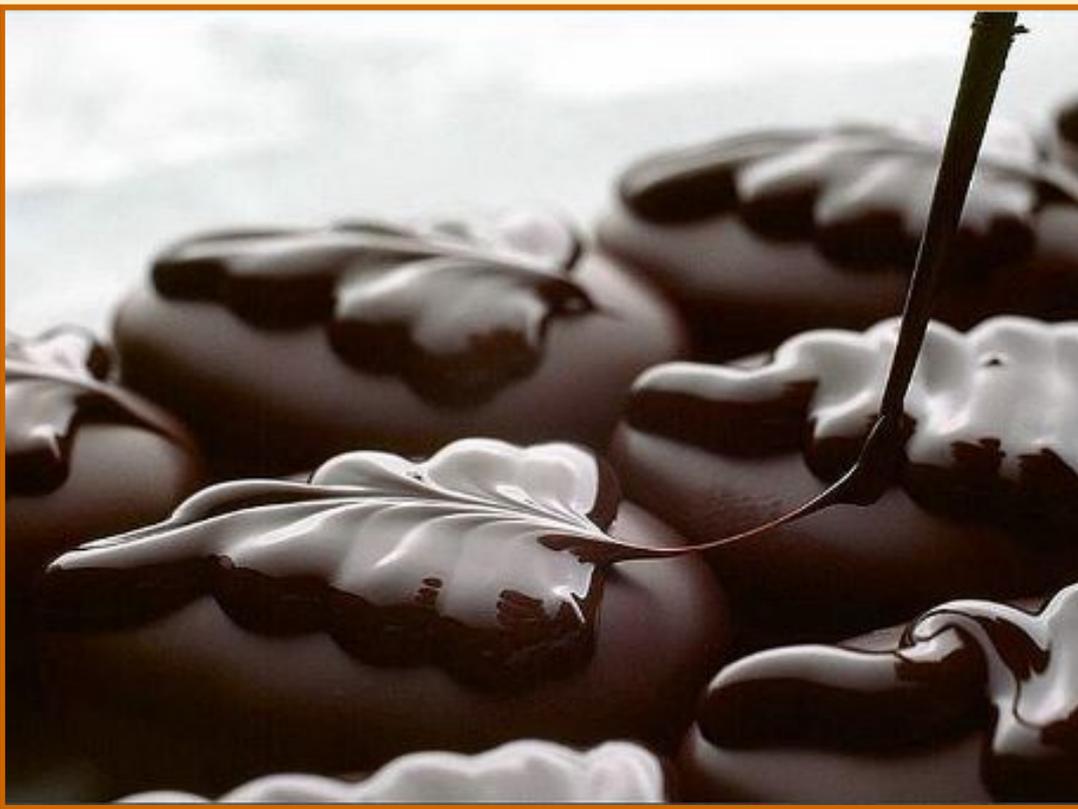
ЖИДКИЙ ШОКОЛАД



http://kuking.net/6_647.htm



**Вообще слово «шоколад»
происходит от
ацтекского «ксоколатль» -
это был шоколадный
напиток приправленный
чили . Европейцы
добавили в шоколад сахар
для смягчения вкуса.
Однако в центральной
Америке шоколад по-
прежнему является очень
популярной приправой к
остро-солёным блюдам .
Кроме того шоколад
содержит белок и
является хорошим
источником витамина В , а
также меди, кальция и
железа.**



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

