

11 июля — Всемирный день шоколада

740 лет назад на Руси появился сахар (1273) — об этом рассказывает Людмила Леонидовна ХУДЯКОВА, библиотекарь читального зала, ЦБС Детская библиотека, г. Шуя, Ивановская область.

Для детей 8–10 лет

## ДЕЙСТВУЮЩИЕ ЛИЦА

ВЕДУЩАЯ (она же госпожа Услада); КОНФЕТЫ (1)–(2), ЦАРЕВНА, ЦАРЬ, КОТ, ФРАНЦУЗ, АРАБ, ИНДЕЕЦ, РУССКИЙ КУПЕЦ (кукольные персонажи).

**ВЕДУЩАЯ:** В наше время конфетный мир богат и разнообразен. В детстве мама просила меня: «Сбегай-ка в магазин и купи что-нибудь к чаю. Мне, пожалуйста, пастилы, сестрёнке не забудь марципан, а бабушка любит монпансье». Я спешила в магазин и думала: почему у любимых лакомств такие удивительные названия? Прошло время, я узнала и вам хочу об этом рассказать, ведь все мы с вами сладкоежки и лакомки и свою жизнь не представляем без конфет, шоколада, пряников, варенья. Я приглашаю вас в конфетно-сладкое царство, где вы узнаете, как и когда появились конфеты, какие сладости ели в старые времена на Руси и в других странах. (Надевает волшебную накидку.)

Накидка нарядная,  
Не простая она.  
На плечи её надеваю —  
В волшебную страну попадаю.  
Возьму и вас с собой,  
Отправитесь со мной?  
Накидка мне пригодилась,  
В госпожу Усладу я превратилась.

(Из-за ширмы появляются Конфеты.)

**КОНФЕТЫ (1)–(2):** Здравствуйте, ребята и уважаемая госпожа Услада!

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Здравствуйте! Знаете ли вы, как начиналась конфетно-сладкая история?

**КОНФЕТЫ (1)–(2):** Нет! Разве мы не всегда жили на свете?

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Нет, не всегда. Такие сладости, как вы, появились в России относительно недавно, хотя во многих странах сахар и шоколад известны уже несколько столетий. Давно это было. Самые первые конфеты появились в Древнем Египте. Сахар не был ещё известен, и вместо него использовали финики и мёд, последний в этом же качестве использовали и на Руси. Очень любили сладости на Востоке и делали их из миндаля и инжира, а в Римской империи варили орехи и маковые зёрна с мёдом и засыпали кунжутом. Франция дала человечеству карамель, желе, крембрюле, бисквит, пралине, драже, беле. Итак, люди изобрели сахар, который стал таким популярным, что повсюду приступили к выращиванию сахарного тростника. Через 2–3 тысячи лет сахар распространился по всей планете. На Руси тростниковый сахар как «дорогой заморский плод» появился в XIII веке. Это было настолько грандиозное событие, что летописцы даже не поленились записать точную дату — 1273 год от Рождества Христова. Долгое время белый сахар был по карману только царю и боярам, ни один пир не считался на весь мир, если на столе не было сахара-леденца, сахара в головах, варенья, ягод в сахаре. Простые же люди по старинке бегали грабить пчёл. Первым пожалел простой народ царь Пётр I и в 1718 году издал указ, чтобы купец Павел Вестов создал сахарный завод на Руси. Купец исполнил царский указ. Свой сахар Вестов стал продавать дешевле заморского, и простой народ наконец-то смог узнать, что такое «сладкая жизнь». По примеру Вестова и

другие купцы стали в России открывать сахарные заводы, но коварные заморские купцы решили не упустить своей прибыли. Они стали заламывать за сахарный тростник такие цены, что русские купцы задумались, можно ли делать сахар из того, что растёт у нас на Руси. И вскоре обнаружили присутствие сахара в свёкле. Скоро русские специалисты-сахарники буквально заткнули за пояс заморских коллег и стали производить продукт из сахарной свёклы (не путать с огородной!) в таких огромных количествах, что не знали, куда его девать. Смотрите, «петушок на палочке». Думаете, его изобрели сахарозаводчики? Нет. Простые бабушки. Они стали делать сахарных петушков и угощать ими своих внуков. Когда внукам петушки надоели, бабушки принялись варить из сахара зайчиков, лисичек, медведей. Идея бабушек так понравилась поварам, они тоже проявили фантазию и обогатили мир кондитерскими новинками. Так появились разноцветные леденцы с разными вкусами в жестяных коробочках — по-французски монпансье. Жил на Руси леденцовых дел мастер Ландрин. В Петербурге он открыл кондитерскую фабрику и выпускал леденцы в фантиках. И стали эти леденцы называть ландрином. Наши русские ландринки дошли и до Парижа и на международной выставке получили серебряную медаль. И петушки на палочке ходили по всему свету, а теперь в наше время петушка выжил «чупа-чупс». Он родом из Испании. Жаль нашего петушка, он вкуснее и полезнее, может, мы снова попросим своих бабушек, чтобы они побаловали нас исконно русским лакомством. Какие сладости ещё были на Руси?



(Сценка. Появляются Царь и Царевна.)

**ЦАРЕВНА:** Хочу чего-нибудь сладкого, вкусного! Хочу, хочу!

**ЦАРЬ:** Не капризничай. Вот, возьми «клюкву в сахаре».

**ЦАРЕВНА:** Не хочу клюкву, очень она кисла. Много не съешь.

**ЦАРЬ:** Ну, отведай конфеты «Дунькина радость».

**ЦАРЕВНА:** Что за конфеты, почему так называются?

**ЦАРЬ:** Да потому что по нраву они русским девушкиам. А Дуня — очень распространённое имя на Руси. Продаются эти конфеты вроссыпь на вес, похожие на маленькие подушечки, а внутри — варенье.

**ЦАРЕВНА:** Дай попробовать. Вкусно, но уж очень сладкие.

**ЦАРЬ:** Всё-то тебе не так да не эдак: то кисло, то сладко. Вот попробуй мармелад, в нём меньше сахара, варится он из фруктов или ягод. С чаем его хорошо пить.

**ЦАРЕВНА:** Ещё что ты мне можешь предложить?

**ЦАРЬ:** Вот, возьми пряник. Очень прянный.

**ЦАРЕВНА:** Какой ещё пряник прянный?

**ЦАРЬ:** Из самой Тулы. Резной! Трудятся над пряником и пекарь, и художник, который вырезает на доске рисунок, а потом прикладывает к ещё сырому прянику. Пекарь ставит своё изделие в жаркую печь, в пряник кладёт мёд, пахучие пряные травы: мяту, мак, корицу. За их прянный аромат пряник и получил своё имя.

**ЦАРЕВНА:** Дай попробую. Какой красивый, фигурный и написано «Кого люблю — тому дарю». Вкусный. Что бы мне ещё попробовать?

**ЦАРЬ:** Дочка, нельзя много сладостей есть. Во всём должна быть мера.

**ЦАРЕВНА:** Папенька, да я только пробую.

**ЦАРЬ:** Ну, попробуй тогда пастыли, ведь это лакомство поставлялось только к столу высоких особ.

**ЦАРЕВНА:** Какой деликатес! Как он готовится?

**ЦАРЬ:** Говорят, из кислых яблок. Их запекают в печи, протирают в

пюре и взбивают. В массу добавляют мёд или сахар, яичный белок, ягоды, орехи, корицу, разливают в яичники, опять высушивают в печи и готовую сладость посыпают сахарной пудрой.

**ЦАРЕВНА:** Как ты вкусно рассказываешь, пора попробовать. Да, действительно царский вкус.

(Появляется Кот.)

**КОТ:** Мяу! Лакомитесь? А я слышал, что где-то есть такое лакомство — марципан.

**ЦАРЕВНА:** Ты-то откуда знаешь?

**КОТ:** Слышал, под царским столом как-то сидел и подслушал разговор заморских вельмож.

**ЦАРЕВНА:** Марципан, говоришь... Интересно, хотелось бы попробовать. Папенька, ты не знаешь, что такое марципан? Или проспал все переговоры?

**ЦАРЬ:** Да я, доченька, не подумал, что это сладость какая-то.

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Я знаю. Послушайте. Многие королевские особы были от него без ума. Даже мышиный король из сказки в обмен на марципан был согласен не трогать Щелкунчика. Название этого лакомства переводится с итальянского языка как мартовский хлеб. Чтобы сделать марципан, тёртый миндаль смешивают с сахарной пудрой. Получается пластичная масса, ореховый пластилин, из которого лепят всевозможные конфетки и фигурки, а художник их раскрашивает.

**ЦАРЕВНА:** Ой, хочу марципан. Как мне попробовать это лакомство?

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Поезжайте на ярмарку. Там чего только нет: марципан и шоколад, ирис и карамель, мёд и варенье.

**ЦАРЬ:** И правда, дочка, собирайся, едем на ярмарку.

(Меняются декорации. Ярмарка.)

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Ярмарка — это праздничный шумный и весёлый день с торговлей, шутками, играми. Давайте поиграем.

**Игра «Сбей конфету мячом»**

**Игра «Кто быстрее возьмёт конфету»**

(5 конфет, 6 игроков.)

**Игра «Название конфет»**

(Под музыку конфета передаётся из рук в руки. Музыка останавливается — игрок, у кого конфета в руках, говорит название — «Коровка», «Кара-кум», «Ласточка», «Резеда», «Птичье молоко», «Ромашка» и т. д.)

Хорошо на ярмарке, весело, сладко. Как там наша Царевна? Нашла ли она себе сладость по вкусу? Я вижу, она подходит к французскому торговцу.

**ФРАНЦУЗ:** Бонжур, мадмуазель, подходите к французским сладостям. Не желаете ли карамель, пралине, желе, бэзе?

**ЦАРЕВНА:** Бэзе? Что-то я слышала про это.

**ФРАНЦУЗ:** Это воздушная сладость. В рот положишь — и сразу тает на языке.

**ЦАРЕВНА:** А как же чай пить? Хочется подольше за щёлкой подержать.

**ФРАНЦУЗ:** Для чая карамель, драже подходит.

**ЦАРЕВНА:** Знаю я карамель. Только зубы ломать этими конфетами.

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Что-то не очень понравились Царевне французские сладости. Ведь драже, небольшие конфеты круглой или овальной формы, покрытое глазурью, французское изобретение. И когда эти разноцветные сладкие шарики пришли к нам в Россию, они полюбились и взрослым, и детям. Ими не только лакомились, но и осипали друг друга во время карнавалов как конфетти. Отсюда и название у сладостей — конфеты. Смотрите, Царевна подходит к восточному торговцу.

**АРАБ:**

Красавица, угощайся халвой.  
Живёшь с халвой, все хвори долой!



Кто ест грильяж,  
Тому не требуется макияж.  
Он даёт небывалую красоту,  
Алые щёчки видно за версту.  
А вот рахат-лукум,  
кто им лакомится,  
У того острый ум.  
А хочешь — грызи козинак,  
Перед ними не устоит ни друг,  
ни враг.  
А вот щербет —  
Слаще его на всём Востоке нет.  
Орешки ум заряжают,  
Сладкую радость доставляют.  
Все сладости хороши,  
продаю от души.  
Покупать все спеши.

**ЦАРЕВНА:** Ишь, какой быстрый.  
Сначала надо попробовать, вкус  
понять и уж тогда покупать.

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** А ведь пра-  
вильно говорит восточный торго-  
вец, его сладости вкусные, полез-  
ные. Они состоят из семечек,  
орехов, мёда, сладких плодов инжи-  
ра, фиников, кураги, чернослива.

**ЦАРЕВНА:** И правда, вкусно.  
Язык проглотить можно.

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Ярмарка в  
самом разгаре, не все сладости  
попробовала Царевна.

**ЦАРЕВНА:** А это что за диковин-  
ный товар, чёрный, как сам про-  
давец? Что, гуталин продаёт?

**ИНДЕЕЦ:** На вашу ярмарку я слу-  
чайно попал. Свой товар в Европу  
вёз, да на море шторм разыгрался.  
Случилось кораблекрушение, выки-  
нула меня волна на берег, только и  
успел взять сундук с шоколадом.  
Попробуй, краса-девица.

**ЦАРЕВНА:** Взять чёрную плитку  
и съесть? Ни за что!

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Царевна, это  
так вкусно! Это лакомство знакомо  
каждому ребёнку, называется оно —  
шоколад.

**ЦАРЕВНА:** Шоколад? Так вот он  
какой. Хотелось бы узнать всё о  
нём.

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Открыли шо-  
колад в Южной Мексике индейцы  
майя. Из обжаренных зёрен какао-  
дерева они готовили напиток «чокоатль» (горькая вода). Правда, нам с вами вряд ли бы понравился  
этот напиток, сдобренный гвозди-  
кой и перцем. Но индейцам на-

столько нравился напиток, что у них  
был даже особый бог — покрови-  
тель какао. Шоколадное дерево  
было ещё денежным деревом —  
какао-бобы заменяли рубли. Напри-  
мер, за 10 какао-бобов можно было  
купить кролика, а за 100 — раба.  
В Европу какао-бобы привёз море-  
плаватель Христофор Колумб.  
Он преподнёс их испанскому ко-  
ролю, но король не оценил продукт  
по достоинству. Но всё же испанцы  
пристрастились к напитку из какао-  
бобов, правда, вместо перца они  
добавляли туда мёд, ваниль и сахар.  
Именно сладкий шоколадный напи-  
ток завоевал Европу. В Голландии  
научились из какао-бобов выжи-  
мать масло. Эта новинка распрос-  
трянилась по Европе. Однажды кому-  
то в голову пришла идея смешать  
полученное какао-масло с сахарной  
пудрой и измельчёнными бобами.  
Так появился Его Величество —  
твёрдый шоколад.

**ЦАРЕВНА:** Разрешите, я попро-  
бую шоколад. Да, божественный  
вкус. А чем он полезен?

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Учёные уста-  
новили, что шоколад вырабатывает  
гормон счастья и делает наше на-  
строение хорошим. От съеденного  
кусочка шоколада дети становятся  
внимательными на уроках и быстро  
его запоминают. Рекомендуется  
подкреплять свои силы шоколадом  
школьникам, студентам во время  
сложных экзаменов. Шоколадный  
продукт является обязательным в  
рационе лётчиков и космонавтов.

**ЦАРЕВНА:** Как же делают эти  
шоколадные коричневые плитки?

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Их делают из  
масла, которое отжали из какао-бо-  
бов. В масло добавляют сливки или  
молоко, сыплют какао-порошок, ван-  
иль, сахар, а также изюм или орехи  
и всё перемешивают. Эту густую  
коричневую массу разливают по  
формочкам. Когда смесь застывает,  
получается очень вкусная шо-  
коладка.

**ЦАРЕВНА:** Как много я напробо-  
валась всяких вкусностей сегодня.  
Но ещё не встретила на ярмарке  
марципан, ириски, карамель, шо-  
коладные конфеты. Но я больше не  
хочу никаких сладостей. Наелась!

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** И правиль-  
но. Сладостей есть надо немного,

чтобы не навредить своему здо-  
ровью. Вот возьми от нас в подарок  
марципан. Ты его потом съешь, а мы  
поиграем в ириски, карамельки и  
другие конфетки.

## Игра «Отсортируй конфеты»

(Нужно из общей кучи конфет  
отобрать один вид — ириски,  
карамель, шоколадные и т. д.)

**ЦАРЕВНА:** Какие конфеты на-  
рядные, в красивых бумажках!

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Эти бумажки  
называются обёртками или фанти-  
ками. Владельцы кондитерских  
фабрик всегда уделяли и уделяют  
упаковке сладкой продукции боль-  
шое внимание. Коробки с конфе-  
тами отделялись шёлком, кожей,  
бархатом. В них вкладывались от-  
крытки с поздравлением. В наше  
время упаковка сладкой продукции  
ещё больше радует покупателей  
яркими фантиками, нарядными ко-  
робками. Есть люди, которые соби-  
рают фантики. Ведь фантик — это  
не просто бумажка, которая бере-  
жёт конфетку от воздействия  
внешней среды, но и рассказывает:  
как называется сладость, кто её  
создал, из чего состоит и срок её  
хранения. У некоторых обёрток есть  
своя история. (Показывает шо-  
колад «Мишка косолапый».) Узнаёте  
на фантике картину? Называется она «Утро в сосновом лесу». Напи-  
сал её русский художник Иван  
Шишкин, и находится она в  
Государственной Третьяковской га-  
лерее. Но Шишкин не один писал  
картину. Сначала было изображе-  
ние — обычный пейзаж — лесная  
глухая в часы пробуждения, и ни-  
каких медведей не было. Он окон-  
чил работу и поставил картину в  
угол мастерской. Но однажды её  
увидел друг Шишкина, тоже худож-  
ник Константин Савицкий, и ему  
понравилась работа. Он предложил  
добавить медвежье семейство и сам  
дописал косолапых персонажей.  
Шишкин одобрил, и вместе они  
расписались на полотне. Картина  
приглянулась изготовителям кон-  
фет. И шоколадные конфеты в  
фантиках с мишками появились ещё  
при жизни Ивана Шишкина. Только  
они назывались не «Утро в сосно-



вом лесу», а «Мишка косолапый». С тех пор прошли десятилетия, а конфеты по-прежнему любимины детьми. (Показывает шоколад «Алёнка».) Всем нам известен любимый молочный шоколад «Алёнка» фабрики «Красный Октябрь». На обёртке мы видим портрет маленькой очаровательной пухлошёлкой девочки в платочке. Кто эта девочка? Насчёт названия есть легенда. Считается, что шоколадку называли «Алёнкой» в честь дочери то ли Валентины Терешковой, то ли Юрия Гагарина — у обоих космонавтов к тому моменту подрастали девочки Леночки. На фабрике эту легенду хоть и любят, но опровергают. Оказывается, было так. В 1965 году в газете «Вечерняя Москва» был объявлен конкурс на лучшее девчоночье лицо. Было сфотографировано много девочек и одна из них — Елена Геринас. Но лицо этой девочки было взято только за основу. Над картинкой работали разные художники, и каждый вносил какие-то изменения, поэтому образ Алёнки на обёртке — образ собиратель-

ный. Долгое время на обёртке шоколадки печатались стихи, которые придумала девочка Саша Егорова.

Познакомиться с Алёнкой  
Из детишек каждый рад.  
Покупайте, покупайте,  
Покупайте шоколад!

### Игра «Поймай фантик»

(Двое игроков стоят напротив друг друга. Один игрок с ладошки дует на фантик, другой ловит.)

### Игра «Кто дальше продержит фантик на губах»

(Двое игроков вдыхают воздух и прицепляют фантик к губам. Кто дальше продержит, тот побеждает.)

**ЦАРЬ:** Ну что, дочка, весело тебе было на ярмарке? Сладостей разных напробовалась, наигралась. Пора домой возвращаться.

**ЦАРЕВНА:** Пора. Но что-то меня держит.

(Появляется Русский купец.)

### РУССКИЙ КУПЕЦ:

Подходи, налетай,  
Петушок на палочке получай.  
Плати пятаком,  
Получишь сладкий петушок.  
Подходи, душа-девица,  
Здесь всё на твой вкус.

**ЦАРЕВНА:** Батюшка, вот что меня держит. Я чуть не забыла про нашего петушка!

**КОНФЕТА (1):** Ну и ну! Как всё было интересно!

**КОНФЕТА (2):** Я думаю, что история сладостей ещё не закончилась. Интересно, какие лакомства будут после нас?

**ГОСПОЖА УСЛАДА:** Время покажет. Пора покинуть нам конфетно-сладкое царство. Я снимаю накидку, и Госпожа Услада исчезает. Когда мы зайдём в магазин, то обязательно заглянем в отдел сладостей. Как же нам без них? Ведь это радость для нас!

## НЕЗАБУДКА

### Логопедический тренинг

### Для детей 6–7 лет

Конспект логопедического занятия в подготовительной к школе группе с ОНР прислала Валентина Алексеевна Чистяк, учитель-логопед, ДОУ № 108 «Аистёнок», г. Краснодар.

#### ЦЕЛИ

**Коррекционно-образовательные:** совершенствовать навыки составления описаний луговых цветов; расширять, уточнять словарь детей в процессе формирования семантического поля слова «цветы»; формировать умение употреблять в речи прилагательные, обозначающие оттенки цветов, однокоренные слова; автоматизация свистящих звуков.

**Коррекционно-развивающие:** развивать связную речь детей, слуховое и зрительное восприятие, память,

творческое воображение, чувство цвета, фантазию; развивать мелкую моторику.

**Коррекционно-воспитательные:** воспитывать интерес, любовь и нежность к природе, к цветам, трудолюбие.

#### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Закрепление знаний о луговых, полевых и садовых цветах. Чтение стихотворений о цветах, сказки Х.К. Андерсена «Цветы маленькой Иды», сказок из сборника «Сказки о цветах» А. Саксе. Знакомство с детскими энциклопедиями, с легендами и народными преданиями о цветах. Экскурсии на луга,

в парк, в ботанический сад.

Организация выставок рисунков, аппликаций, вышивок (детей и родителей), книг, рассказывающих о цветах.

#### ОБОРУДОВАНИЕ

Рисунки букетов незабудок разных цветов (родителей и детей). Иллюстрации к сказке

Х.К. Андерсена «Цветы маленькой Иды», к «Сказкам о цветах Анны Саксе».

Репродукции натюрмортов Б.В. Щербакова «Смирновские незабудки» и

И.Т. Хруцкого «Цветы и плоды». Графические схемы к плану описательного рассказа о незабудке. Аудиозапись «Вальса цветов» П.И. Чайковского.

