

Наш любимый шоколад



Рассказ о популярном десерте с включением дегустации и игровых баталий для учащихся 5–6-х классов подготовила Т.Ф. БАРЧЕВА

ТАТЬЯНА ФЁДОРОВНА — главный библиотекарь Центральной районной детской библиотеки им. О. Кошевого, г. Нижний Новгород.

ОФОРМЛЕНИЕ

Выставка «Ода шоколаду», на которой представлены лучшие детские работы по итогам конкурса программы летнего чтения: поделки, стихи, сказки, синквейны [1], фотографии. На стене баннер «Шоколаду каждый рад. Все мы любим шоколад!» и плакаты с цитатами:

- «Идеи должны быть ясными, а шоколад толстым» (испанская пословица);
- «Нет шоколада — нет завтрака» (Ч. Диккенс);
- «Сила — это возможность разломить плитку шоколада голыми руками и потом съесть только один её кусочек» (Дж. Верст).

Панно «Мой любимый шоколад», сделанное руками читателей из шоколадных обёрток. В игре участвуют две команды — «Сладкоежки» и «Мокко».

Понадобятся:

- сокровище Монтесумы — 0,5 кг развесного или пирамида из плиточного шоколада;
- листы ватмана, фломастеры;
- цветная бумага, карандаши, ножницы;
- слайды с изображением картины Ж.Э. Лиотара «Шоколадница»,

памятника шоколаду в Покрове и в других городах;

- сахар, стакан воды, корица, печенье, ложечка;
- чёрный ящик, разные платки;
- призы для участников игры и победителей заочного творческого конкурса «Ода шоколаду».

ДЕЙСТВУЮЩИЕ ЛИЦА

Ведущие (1) и (2)

ВЕДУЩИЙ (1):

Знатоки и сладкоежки,
Те, кто любит шоколад,
Кто его не променяет
На зефир и мармелад,
Срочно собирайтесь дружно,
Как на долгожданный пир,
Это нужно, очень нужно:
Шоколадный ждёт турнир!
Сладкий конкурс, чудо-конкурс,
Каждый будет точно рад,
Когда многое узнает
Про планету Шоколад!
Победитель кто? Не знаем,
Но готовьтесь все к награде,
Тот, кто выиграет, будет
Непременно в шоколаде!

ВЕДУЩИЙ (2): Друзья! Сегодня в нашем зале впервые состоятся шоколадные баталии между читателями, которые любят и очень любят шоколад. Это он может быть жидким и твёрдым, горьким и сладким, горячим и холодным, чёрным и белым, нежным и ароматным, молочным и с орехами. Его любят взрослые и обожают дети. Ребята, вам предстоит побороться за главный приз турнира — сокровище Монтесумы.

ВЕДУЩИЙ (1): Прежде чем начнётся наш поединок, вспомним немного историю всеми любимого лакомства. Первыми «волшебные» свойства шоколада обнаружили индейцы. Они обжаривали какао-бобы, измельчали и смешивали их с водой. Этот напиток, который употребляли холодным, получил название «ка-као». Большим любителем шоколадного напитка был вождь ацтеков Монтесума. Для него шоколад приправляли ванилью и другими пряностями, взбивали, как сливки, и подносили в золотых кубках.

В XVI в. испанские завоеватели завезли шоколад с Американского континента в Европу. Здесь напиток приобрёл новый вкус и стал подаваться горячим.

В середине XVIII в. появились кондитерские фабрики, и десерт приобрёл популярность сначала в Европе, а затем и во всём мире. Первую плитку шоколада выпустили в 1819 г. Это был горький шоколад. Позже появился и нежный молочный. В России горячий шоколад вошёл в употребление в высшем свете при дворе императрицы Екатерины Великой. А первые кондитерские фабрики появились у нас во второй половине XIX в. Самыми известными кондитерскими Москвы были

иры «Абрикосов», «Эйнем», Сиу».

В каждой стране кондитеры гремились внести что-то новое рецептуру шоколада. В настоящее время разнообразие его позволяет каждому отыскать лакомство по вкусу.

ВЕДУЩИЙ (2): И теперь мы ачинаем состязание любителей шоколада. Первый конкурс — отборочный. По его итогам определяются участники двух команд — по пять человек.

ОТБОРОЧНЫЙ ТУР «КАКАО-БУМ»

(Участники отвечают на вопросы Ведущих.)

Вопросы

1. Когда и откуда бобы дерева какао попали в Европу? (*В начале XVI в. из Мексики.*)

2. Кто из европейцев первым попробовал шоколад? (Подсказка: испанский мореплаватель, первооткрыватель Америки.)

- Христофор Колумб;
- Васко да Гама;
- Фернан Магеллан.

3. Что придумали испанцы добавлять в напиток из какао-бобов, чтобы он не был таким горьким? (*Сахар. Они стали добавлять тростниковый сахар, а затем ещё корицу и мускатный орех.*)

4. Где в Германии в Средние века продавали какао в качестве общеукрепляющего средства?

- в лавке;
- в аптеке;
- в библиотеке.

5. В конце XVII в. на острове Мартиника шоколад стал так популярен, что по нему даже определяли время. Так, слова «приходите на шоколад» означали «ждём тебя»...

- к 8 часам утра;
- к 8 часам вечера;
- к обеду.

6. Какая самая ценная, незаменимая часть в составе какао-бобов при создании шоколада? (*Какао-масло. Наше любимое лакомство на 30–35% состоит из масла.*)



Россыпь шоколадных конфет. Фото И. Зайцевой

Какао-масло делает шоколад твёрдым и одновременно хрупким, ломким, питательным и придаёт ему нежный вкус.)

7. Какая добавка придаёт шоколаду насыщенный коричневый цвет? (*Тёртое какао.*)

8. Сколько необходимо бобов какао, чтобы сделать 1 кг шоколада?

- 100;
- 500;
- 900.

9. Какой шоколад начали выпускать в годы Великой Отечественной войны специально для солдат?

- «Армейский»;
- «Гвардейский»;
- «Сталинградский».

10. В честь инаугурации первого президента России был выпущен десертный шоколад. Угадайте его название. (*«Президентский».)*

11. Какой континент на сегодняшний день является главным производителем какао-сырья? Там производится 70% мирового сырья.

- Центральная и Южная Америка;
- Африка;

- Австралия.

12. Назовите три основных вида шоколада. (*Чёрный, молочный, белый.*)

13. Как называется популярное шоколадное изделие, состоящее из двух частей: съедобной и несъедобной? (*Шоколадное яйцо «Киндер-сюрприз».*)

14. При какой температуре лучше всего хранить шоколад? (*В сухом месте при температуре 16–20 °C.*)

ВЕДУЩИЙ (1): Предлагаем участникам занять свои места и представить команды.

(Презентация команд «Сладкоежки» и «Мокко». Затем Ведущие представляют жюри и почетных гостей.)

ОСНОВНОЙ ТУР

ВЕДУЩИЙ (2): Итак, начинается битва за главный приз. Вначале общее задание для обеих команд.

Задание

Нарисовать плоды дерева какао.



Шоколадница. Художник Ж.Э. Лиотар. Около 1743–1745 гг.

(Побеждает та команда, которая делает это наиболее правдоподобно. Высота дерева какао — 6–8 м. Плоды похожи на маленькие дыни или большие огурцы жёлто-зелёного цвета длиной до 30 см. Вес каждого плода достигает иногда 500 г. Внутри мякоти плода прячется от 25 до 40 небольших семян бобов, горьких на вкус.)

«Шок-специалисты»

ВЕДУЩИЙ (1): Производство шоколада — процесс длительный и трудоёмкий. В нём участвуют кондитеры разных специальностей. Среди них есть технолог, глазировщик, конфетчик, рецептурщик, шоколадчик и другие профессии.

Ваша задание состоит в том, чтобы по названию профессии

определить, чем занимается данный специалист.

Задание 1

Вопросы

1. Кто такой обсыпщик? (Этот специалист руководит процессом обсыпки кондитерских изделий, в том числе конфет «Трюфель» в оболочке из какао.)
2. Когда-то в шоколадном цехе работали пудрильщики. Чем они занимались? (Они принимали по весу сахар-песок и делали из него сахарную пудру.)
3. Тогда же очень важной фигурой был смесильщик. Какую работу выполнял он? (Он готовил и выгружал всё необходимое для шоколадной массы — какао, сахар, орехи, сливки.)
4. Чем на кондитерской фабрике занимается модельер? (Разрабатывает модели коробок для конфет.)

ВЕДУЩИЙ (2): А сейчас попробуем поучаствовать в технологической цепочке производства шоколада. Обе команды своими руками покажут, чем занимается на кондитерской фабрике художник.

(На столе перед участниками цветная бумага, фломастеры, карандаши, ножницы. Участники должны изготовить обёртку для шоколада. На выполнение задания — 1 мин.)

Задание 2

Для команды «Сладкоежки»

Необходимо составить как можно больше слов из слова «шоколад». Выполняется письменно в течение 1 мин. (Лодка, школа, лак, лад, шок, лошак, кол.)

Для команды «Мокко»

Участникам надо вспомнить марки шоколада с литературными названиями. Выполняется письменно в течение 1 мин. («Сказки Пушкина», «Басни Крылова», «Конёк-горбунок», «Садко», «Терем-теремок», «Петушок — зо-

отой гребешок», «Красная Ша-
очка».)

Задание 3. «В роли Шоколад- ицы»

ВЕДУЩИЙ (1): В Дрезденской картинной галерее находится очень известная работа швейцарского художника Ж.Э. Лиотара «Шоколадница».

(Демонстрируется слайд с фрагментом картины без подноса.)

Участницы (по одной от каждой команды) должны поставить на поднос то, что изображено на картине, используя предложенную атрибутику: сахар, стакан воды, корицу, печенье, ложечку.

(Участницы выполняют задание.)

А теперь смотрим правильный ответ.

(Демонстрируется слайд с полным вариантом картины.)

Кстати, ребята, вы знаете, что горячий шоколад надо обязательно запивать холодной водой, чтобы оттенить его тягучую сладость?

«Про «Алёнку»

ВЕДУЩИЙ (2): Продолжаем шоколадные баталии. Этот конкурс посвящён шоколаду «Алёнка». Пожалуй, это самый популярный шоколад в стране. Он является одним из символов фабрики «Красный Октябрь». Его выпускают с 1966 г. — уже больше 50 лет. Ребята, вы держали в руках плитку этого шоколада?

(Ребята отвечают.)

Отлично! Значит, вам не составит труда выполнить следующие задания (по 2 для каждой команды).

Вопросы

1. Среди предложенных платков найдите тот, который соответ-



Колумб объявляет открытую землю собственностью испанского короля. Иллюстрация 1893 г.

ствует образу Алёнки на обёртке шоколада.

- Пёстрый;
- красный;
- зелёный.

2. Напишите название шоколадки шрифтом, близким к оригиналу.

3. Нарисуйте цветовую гамму обёртки шоколада «Алёнка». (Чёрная и жёлтая.)

4. Сколько медалей изображено на обёртке шоколада?

- 1;
- 2;
- 3.

(Под медалями указаны годы при-
суждения: 1997, 1998, 2000.)

«Вредный или полезный?»

ВЕДУЩИЙ (1): Шоколад — продукт во всех отношениях уникальный, удивительно вкусный, необыкновенно питательный. А вот вредный он или полезный, надо будет доказать нашим командам.

(Участникам необходимо за 1 мин. составить мини-трактат о шоколаде.)

Эфирные масла-фенолы, создающие нежный аромат лакомст-

ва, защищают наши сосуды от холестерина. Шоколад прекрасно снимает усталость, даёт бодрость. Он стимулирует выброс в кровь эндорфинов — гормонов счастья и хорошего настроения. Есть в нём и другие важные микроэлементы: кальций, фосфор, железо, витамины В₁, В₂ и РР. Доказано, что шоколад улучшает работу мозга. Поэтому не забывайте брать с собой на контрольную любимую шоколадку. Но это очень калорийный продукт. В обычной 100-граммовой плитке содержится около 600 килокалорий. Неслучайно шоколад — обязательная часть сухого пайка путешественников, подводников, лётчиков, солдат.

Как говорили ещё древние греки, во всём должна быть мера!

Викторина для зрителей «Быль и небыль о шоколаде»

ВЕДУЩИЙ (2): Уважаемые болельщики, вы тоже можете привнести дополнительные баллы своей команде, если правильно ответите на предложенные вопросы.

(Ведущие задают болельщикам вопросы — по 5 вопросов для каждой команды.)



Как же трудно отказаться от такого угощения! Фото И. Зайцевой

Вопросы

1. Правда ли, что какао-деревья растут в течение 200 лет, но плодоносят лишь 25 лет? (Да.)

2. Правда ли, что одно время какао-бобы использовались в качестве денег? (Да. За 10 зёрен какао можно было купить кролика, а за 100 — раба.)

3. Правда ли, что 11 июля отмечается Всемирный день шоколада? (Да. С 1995 г. Впервые день шоколада отмечался во Франции.)

4. Правда ли, что в составе белого шоколада нет тёртого какао? (Да. Он состоит из какао-масла, сахарной пудры и сухого молока.)

5. Правда ли, что в США нельзя купить шоколадное яйцо? (Да. Там действует закон, запрещающий вкладывать несъедобные предметы в продукты питания.)

6. Правда ли, что шоколад начинает плавиться при температуре 50 градусов? (Нет. Шоколад легко тает во рту, то есть при температуре чуть ниже температуры тела.)

7. Правда ли, что какао-масло используют не только в кондитерской промышленности, но и в парфюмерии, при производстве кремов? (Да. Английские

парфюмеры даже выпустили туалетную воду с запахом этого лакомства.)

8. Правда ли, что ботаническое название шоколадного дерева — «теоброма какао» в переводе означает «пища богов»? (Да.)

9. Правда ли, что Россия находится на первом месте в мире по потреблению шоколада? (Нет. На первом месте Швейцария — 19 кг в год, на втором США — 13 кг. В России на человека приходится 4 кг шоколада.)

10. Правда ли, что первый в мире памятник шоколаду поставили в Испании? (Нет, в России, в городе Покров Владимирской области в 2009 г. Это образ Сказочной Феи с шоколадкой в руке.)

(Демонстрируется слайд с изображением памятника шоколаду в Покрове.)

ВЕДУЩИЙ (1): Игрошки команды «Мокко», внимание: чёрный ящик! Более 500 добавок используется в качестве дополнения к шоколаду. Здесь находятся две самые популярные добавки. Назовите их. (Орехи и изюм.)

(Команда отвечает.)

А теперь чёрный ящик для команды «Сладкоежки». Переломным моментом в истории шоколада был 1875 г. Швейцарцы Генри Нестле и Даниэль Петер изобрели такую добавку, что привела к появлению нового вида шоколада. Что же лежит в чёрном ящике? (Молочный порошок, или сухое молоко.)

(Команда отвечает.)

Так появился молочный шоколад.

«КиноШок»

ВЕДУЩИЙ (2): Ребята, шоколадная тема нашла отражение в разных жанрах искусства: живописи, литературе, музыке и даже кино. Вы любите кино?

(Участники отвечают.)

Отлично! Тогда вам не составит труда по предложенным цитатам из популярных фильмов, где упоминаются какао-продукты, вспомнить их название.

Вопросы

1. « — Мне надо принять ванну, выпить чашечку кофе. — Будет тебе и ванна, будет тебе и кофе, будет и какава с чаем». («Бриллиантовая рука».)

2. «Вызывает антисанитарный процесс: Как у вас там пьют какаву — с сахарином али без?» (Экранизация произведения Л. Филатова «Сказ про Федота-стрельца».)

3. Главный герой фильма в исполнении В. Золотухина поёт частушку: «Что же ты, ядрёна вошь, без меня какаву пьёшь?»

- «Бумбараши»;
- «Пакет»;
- «Хозяин тайги».

4. Я кровожадный,
Я беспощадный,
Я злой разбойник Бармалей!
И мне не надо
Ни шоколада,
Ни мармелада,
А только маленьких