

РАЗДЕЛ VI

VI

Делу — время,
помехе — час

В ПОИСКАХ ЗОЛОТЫХ БИЛЕТОВ



На необычную шоколадную фабрику магната Вилли Вонка, героя повести британского писателя Р. Даля, вместе с учащимися 5–6-х классов заглянула ОКСАНА ВИКТОРОВНА ЛАШКОВА – библиотекарь Детской библиотеки «Остров сокровищ» ЦБС Красносельского района, г. Санкт-Петербург

ПОДГОТОВКА

Оформляется выставка, на которой представлены книги, посвящённые сладостям (см. с. 96). Участникам надо заранее перечитать повесть Р. Даля «Чарли и шоколадная фабрика».

В данном квесте принимает участие одна команда из 10–11 человек. Она проходит испытание в одном помещении, но, если пространство библиотеки позволяет, ребята могут путешествовать по станциям. Если планируется участие нескольких команд, то необходимо построить маршрут так, чтобы игроки не пересекались друг с другом.

Понадобятся:

- компьютер, экран, проектор;
- видеозапись фильма «Чарли и шоколадная фабрика» (США – Великобритания, реж. Т. Бёртон, 2005 г.);
- видеоролик, где показано, как производят шоколад на современных фабриках, например на Бабаевской;
- аудиозапись «волшебной» музыки;
- презентация в формате PowerPoint, посвящённая истории шоколада;
- красочная карта с заданиями от героев книги «Чарли и шоколадная фабрика»;
 - какао-бобы (или их изображения);
 - чёрный ящик;
 - буквы из бумаги, которые складываются в название книги «Тайна зефира в шоколаде»;
- книги: Р. Даля «Чарли и шоколадная фабрика», Ж.-Ф. Аппу-Виньо «Шоколадные каникулы», Н.Ю. Абгарян и В.Ю. Постникова «Шоколадный дедушка», Р. Кормье «Шоколадная война», Ю.Н. Ивановой «Шоколадно-аппетитная история», В.М. Роньшина «Тайна зефира в шоколаде», А.В. Лукашевой «Шоколадные стихи»;
- глобус;
- тюбик зубной пасты, на который наклеены буквы, из которых складывается название «Шоколадные стихи»;
- семь подставок для книг;
- шесть листов со знаком вопроса на них;
- напечатанный рецепт какао от императрицы Екатерины II;
- семь золотых билетов, на обратной стороне которых написан текст: «Вкусный сюрприз ждёт вас на стеллаже»;
- шоколадные призы (фигурки, медали) для участников.

ДЕЙСТВУЮЩИЕ ЛИЦА

Библиотекарь, Ведущий

(Игроки собираются в зале. Появляются Библиотекарь и Ведущий. В руках у Ведущего тарелка с какао-бобами (или их изображением).)

БИБЛИОТЕКАРЬ: Здравствуйте, ребята! Мы рады видеть вас!

ВЕДУЩИЙ: Посмотрите, что у меня в руках! Как вы думаете, что это? (Демонстрирует какао-бобы.)

(Ребята отвечают.)

Верно! Это какао-бобы — семена какао-дерева, произрастающего в тропических районах земного шара. Они являются сырьём для изготовления шоколада. А вы любите это лакомство?

(Ребята отвечают.)

БИБЛИОТЕКАРЬ: Отлично! Потому что сегодня, юные сладкоежки, вас ждёт путешествие по страницам знаменитой книги английского автора Роальда Даля «Чарли и шоколадная фабрика». Главный герой этого произведения приготовил для вас вкусный сюрприз, но... его надо найти!

ВЕДУЩИЙ: Не спешите! Прежде чем отправиться на поиски, нужно подготовиться. Мы хотим познакомить вас с историей появления шоколада. Она очень интересная! Итак, для начала перенесёмся в прошлое, почти на 3000 лет назад. Туда,



Когда Чарли Бакетт (Ф. Хаймор) нашёл заветный золотой билет, он не мог поверить своему счастью. Фильм «Чарли и шоколадная фабрика». США — Великобритания, режиссёр Т. Бёртон. 2005 г.

где, по утверждениям историков, люди впервые попробовали шоколад...

УДИВИТЕЛЬНЫЙ ЧОКОЛАТЛЬ

(Звучит «волшебная» музыка. Демонстрируется видеоролик — стрелки часов быстро крутятся назад. Затем Библиотекарь и Ведущий рассказывают, а на экране демонстрируются слайды в формате PowerPoint.)

БИБЛИОТЕКАРЬ: Как мы уже отметили, шоколад готовится из семян дерева какао. А первыми людьми,

которые научились делать напиток из обжаренных и измельчённых какао-бобов, были коренные жители Америки. Древние племена жили на территории нынешней Мексики. Вот здесь. (Показывает на глобусе.)

ВЕДУЩИЙ: Индейцы майя, а потом и ацтеки на протяжении многих столетий смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавляли острый перец чили. В итоге получали горьковатый, острый пенистый напиток, который употребляли холодным. Вы бы хотели его попробовать?

(Слайды — индейцы майя и ацтеки. Ребята отвечают.)

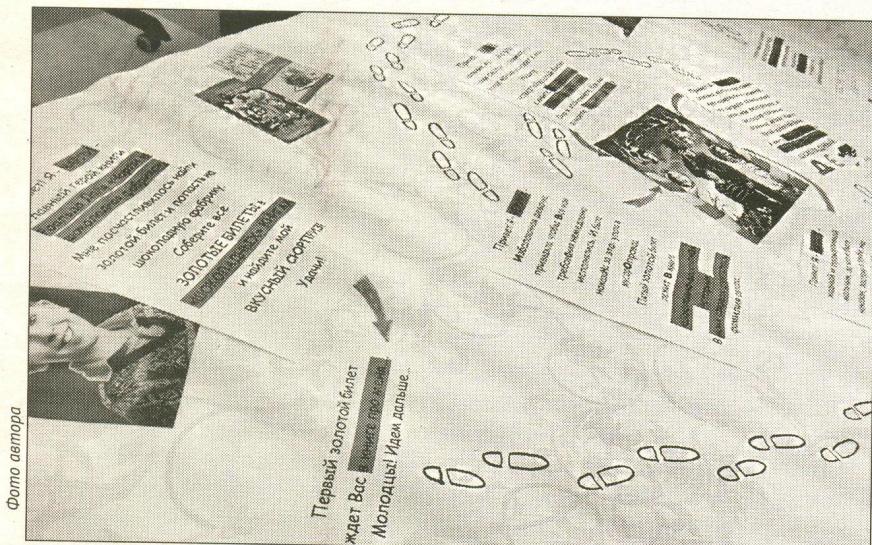
БИБЛИОТЕКАРЬ: Да, вкус, на-верное, был своеобразным и не-привычным. Но этот горьковатый напиток предназначался только для великих вождей и предводителей племени. Шоколад пили из золотых чаши и называли «чоколатль». В него добавляли множество разных специй и ценили за питательные и укрепляющие свойства.

Историки предполагают, что индейским вождям подавали этот напиток в сосудах, по форме напоминающих современные чайники. Жидкость постоянно переливали из одного сосуда в другой, чтобы чоколатль пенился. Именно высокую пену считали самой вкусной.

ВЕДУЩИЙ: Стоили какао-бобы баснословно дорого! Представьте себе, что в те времена за 10 какао-бобов можно было купить кролика, а за 100 зёрен — сильного мужчину-раба. А сейчас примерно столько зерён потребуется на изготовление одной 100-граммовой шоколадной плитки.

(Слайд — Х. Колумб.)

БИБЛИОТЕКАРЬ: Как вы, на-верное, знаете, в 1492 г. испанский мореплаватель итальянского происхождения Христофор Колумб открыл Америку. (Показывает на глобусе.) Считается, что именно он был первым европейцем, попробовавшим чоколатль. Но горький привкус продукта отважному мореплавателю не понравился. Впрочем, Ко-



Чтобы найти для выставки ещё семь книг, искателям приключений предстояло проделать сложный, но очень интересный путь

лумб всё же взял с собой на родину немного какао-бобов. Правда, среди прочих заморских сокровищ скромные зёрна никто не заметил...

(Слайд — Э. Кортес.)

ВЕДУЩИЙ: В 1519 г. испанский конкистадор Эрнан Кортес, завоевавший Мексику, тоже попробовал чоколатль. Сперва он не оценил его вкуса, но когда узнал, что одна чашка этого «божественного нектара» придаёт сил, помогает бороться с усталостью и позволяет обходиться целый день без другой еды, приказал привезти какао-бобы в Испанию. Кортес преподнёс их своему королю вместе с рецептом приготовления удивительного чоколатля.

БИБЛИОТЕКАРЬ: Неизвестно, как бы сложилась судьба шоколада далее, если бы не находчивые и сообразительные испанцы: они догадались добавлять в него сахар. Вкус напитка изменился к лучшему, и он быстро стал популярным в высшем обществе. И так как долгое время какао-бобы считались очень редким и дорогим товаром, почти целое столетие испанцы наслаждались шоколадом, не раскрывая никому секрет его приготовления.

ВЕДУЩИЙ: Может быть, Европа ещё долго не узнала бы о чудесном напитке, если бы не испанская принцесса Анна Австрийская, которая в 1615 г. вышла замуж за французского короля Людовика XIII.

(Слайд — Анна Австрийская.)

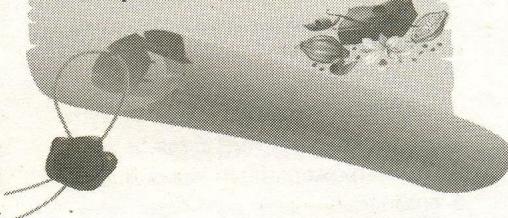
Юная принцесса привезла с собой из Испании целый ящик какао-бобов, и мода на это лакомство в мгновение ока захватила Францию, а потом и всю Европу. Но и там шоколадом наслаждались только аристократы, ведь он по-прежнему оставался очень дорогим.

ВОЛШЕБНЫЙ АРОМАТ

БИБЛИОТЕКАРЬ: А что же в нашей стране? В России шоколад появился во времена правления императрицы Екатерины II. Попу-

Рецепт горячего шоколада от императрицы Екатерины II

- ❖ Смешать в кастрюле две столовые ложки какао и одну чайную ложку кукурузного крахмала.
- ❖ Добавить к смеси одну ложку холодной воды.
- ❖ 0,3 литра сливок хорошо прогреть, но до кипения не доводить.
- ❖ Влить сливки к массе из какао, хорошо перемешать.
- ❖ Нагреть массу на самом слабом огне.
- ❖ Снять шоколад с плиты.
- ❖ Дать постоять пять минут.
- ❖ Добавить сахар по вкусу.
- ❖ Приятного аппетита!



лярный напиток привёз в Россию в 1786 г. латиноамериканский офицер Францеско де Миранда.

(Слайд — Ф. де Миранда.)

Обаятельный военный заинтересовал императрицу рассказами об удивительном напитке, доставил в Россию какао-бобы и рецепт приготовления. Так при дворе появился обычай пить после обеда шоколад. А потом в Санкт-Петербурге на центральной улице открылась кондитерская лавка, где подавали этот горячий ароматный напиток. Давайте познакомимся с рецептом Екатерины II. Возможно, вы и сами захотите поэкспериментировать на своей кухне, когда придёте домой!

(Слайд — рецепт шоколада Екатерины II, см. выше. Библиотекарь может вынести свиток с рецептом и прочитать его.)

ВЕДУЩИЙ: В 1819 г. швейцарец Франсуа Луи Кайе придумал совершенно новый способ приготовления шоколада: густую какао-массу прессовали до тех пор, пока она не превращалась в аккуратные плитки. Тот первый шоколад был пористым и крошащимся, совершенно

не похожим на знакомый нам блестящий и гладкий. Но надо же было с чего-то начинать!

(Слайд — плитки шоколада XIX в.)

Вскоре появились различные начинки. В шоколадную массу стали добавлять толчёные лесные орехи, изюм и цукаты. В 1875 г. швейцарец Даниэль Петер смешал какао-массу со сгущённым молоком — так появился первый молочный шоколад.

БИБЛИОТЕКАРЬ: С того времени производство плиточного шоколада только совершенствовалось. У нас есть возможность посмотреть, как его производят на современных фабриках.

(Демонстрируется видеоролик, где показано, как производят шоколад на современных фабриках, например на Бабаевской.)

Ну что же, ребята, теперь вы знаете много интересного о шоколаде, а нам пора искать вкусный сюрприз Чарли Бакетта. Как же мы его найдём?

ВЕДУЩИЙ: Для этого вам предстоит выполнить задания и сбратить выставку книг «шоколадной» тематики. Одна уже есть: Р. Даляр «Чарли и шоколадная фабрика!» (Демонстрирует книгу.)

(На столе находятся семь пустых книжных подставок. На них можно закрепить листы бумаги со знаком вопроса.)

В каждом произведении вы найдёте золотой билет. Когда все билеты будут собраны, они укажут вам путь к сладкому сюрпризу от Чарли.

БИБЛИОТЕКАРЬ: «Но откуда же нам начинать поиски? Ведь библиотека такая большая!» — спросите вы. Ответим: главный герой книги Р. Даля оставил вам карту с заданиями. Давайте её внимательно рассмотрим.

(Ведущий выносит карту с заданиями от героев книги «Чарли и шоколадная фабрика», см. с. 94. Ребята её рассматривают. Ведущие могут кратко напо-



Фото автора

«Осталось последнее задание выполнить, и сладкий приз от Чарли в наших руках!»

Эта книга будет ждать вас на экспозиции, а пока посмотрите на карту...

ИСПЫТАНИЕ 6



Приветствие 6

Добрый день! Я — мистер Вилли Вонка, эксцентричный богач, шоколадный магнат. Не могу сидеть на месте и хожу очень быстро. Я люблю поболтать, мне нравится принимать гостей на своей необычной шоколадной фабрике. Но неуместных вопросов и критики я не терплю и могу наказать, если услышу подобное. Мне нравятся приключения и загадки. Одну я подготовил для вас, мои юные друзья! Она ждёт вас в чёрном ящике.

(Ведущий выносит чёрный ящик. В нём находятся вырезанные из бумаги буквы, которые складываются в название книги «Тайна зефира в шоколаде». Ребята складывают буквы и находят в зале эту книгу В.М. Роньшина. В ней спрятан шестой золотой билет. Затем участники ставят изделие на подставку.)

ВЕДУЩИЙ: Героиня этой увлекательной истории — тринадцатилетняя Эмма Мухина. Находчивая и смелая девчонка становится сотрудником внешней разведки, выполняет задания и выходит су-

хой из воды из таких передряг, какие вам и не снились! Уверена, что всем любителям детективов это произведение придётся по душе.

Ребята, вам осталось выполнить финальное задание.

ИСПЫТАНИЕ 7



Приветствие 7

Добрый день, друзья! Меня зовут мистер Бакетт. Я отец Чарли. Работаю на фабрике зубной пасты и целый день только и делаю, что закручиваю тюбики. Платят за это очень мало. Нашей семье приходится экономить на всём. Но мы не унываем и всегда поддерживаем друг друга.

Моё задание ждёт вас на тюбике зубной пасты.

(Библиотекарь выносит тюбик зубной пасты. На нём наклеены буквы, из которых составляется название «Шоколадные стихи». Ребята складывают буквы и находят книгу А.В. Лукашевой «Шоколадные стихи». В ней спрятан седьмой золотой билет. Затем участники ставят изделие на подставку.)

БИБЛИОТЕКАРЬ: Стихи современной поэтессы Анны Лукашевой — настоящий подарок для всех сладкоежек. На страницах этого сборника есть и шоколадки, и зефир,

и конфеты, и даже варенье. Словом, очень аппетитная книга получилась!

ВЕДУЩИЙ: Ребята, вы молодцы! Собрали все семь золотых билетов. Переверните их. На обратной стороне написаны слова. Из них нужно сложить фразу.

(Ребята выполняют.)

Вижу, что у вас получилось. Прошу капитана прочитать фразу вслух!

(Капитан вслух зачитывает: «Вкусный сюрприз ждёт вас на стеллаже».)

Отлично! Найдите сюрприз, который подготовил для вас Чарли.

(Ребята находят сладкие призы и лакомятся.)

БИБЛИОТЕКАРЬ: Друзья, наше шоколадное путешествие подошло к концу. Мы желаем вам оставаться такими же любознательными и дружными. Юные сладкоежки, не забывайте, что шоколад — это, конечно, очень вкусно, но всё хорошо в меру! До свидания! До новых встреч!

(Мероприятие можно завершить просмотром фильма «Чарли и шоколадная фабрика».)

Цветные иллюстрации
к материалу см. на 4-й странице
обложки журнала



К КНИЖНОЙ ВЫСТАВКЕ

Абгарян, Н.Ю., Постников, В.Ю.
Шоколадный дедушка. — М.: АСТ, 2017.

Арру-Виньо, Ж.-Ф. Шоколадные каникулы. — М.: КомпасГид, 2015.

Даль, Р. Чарли и шоколадная фабрика. — М.: Самокат, 2016.

Иванова, Ю.Н. Шоколадно-аппетитная история. — М.: Фома, 2014.

Кормье, Р. Шоколадная война. — М.: Розовый жираф, 2012.

Роньшин, В.М. Тайна зефира в шоколаде. — М.: АСТ, 2005.