



# Шоколадное настроение

Методико-библиографическое пособие,  
по проведению Международного дня шоколада

Ставрополь  
2022

ГБУК СК «СКДБ им. А. Е. Екимцева»

355035 г. Ставрополь, ул. Мира, 382

тел.: (8652) 75-31-62

тел./факс: (8652)75-31-63

Сайт библиотеки: <http://www.ekimovka.ru>

Электронная почта: [deti@stv.runnet.ru](mailto:deti@stv.runnet.ru)

**Составитель:** Е. А. Грицаева

**Шоколадное настроение:** методико-библиографический материал, посвященный Международному дню шоколада

ГБУК СК «СКДБ им. А. Е. Екимцева ; информационно-образовательный медиациентр ; сост. Е. А.Грицаева - Ставрополь, 2022. - 23с. : ил.

Н. Петракова.– М. : "Ключ-С" : Филол. общ-во "Слово", 1995.– С. 112-113

8. **Шоколадное дерево** // Техника. Открытия. Изобретения : энциклопедия : 12+ / Н. Г. Орлова.– М. : Росмэн-Пресс, 2000.– 283-289.

### **РЕКОМЕНДОВАННЫЙ СПИСОК СЦЕНАРНЫХ МАТЕРИАЛОВ К МЕЖДУНАРОДНОМУ ДНЮ ШОКОЛАДА**

1. **Барчева, Т. Ф.** Наш любимый шоколад / Т. Ф. Барчева // Читаем, учимся, играем.– 2013.– №7.– С.106-111.
2. **Гарионов, И. В.** В шоколадный дождь / И. Гарионов // Праздник в школе.– 2017.– №6.– С.32-41.
3. **Евдокимова, Я.** Королевство шоколада / Я. Евдокимова // Праздник в школе.– 2017.– №6.– С.41-54.
4. **Игнатова, О. В.** Вкусный город: о лакомках и их пристрастиях: для детей 6-7 лет / О. В. Игнатова // Книжки, нотки и игрушки для Катюшки и Андрюшки. - 2014. - №4. - С. 37-39
5. **Кулинич, Г. Г.** Ко Всемирному дню шоколада / Г. Г. Кулинич // Праздник в школе.– 2020.– №5.– С. 13-21.
6. **Лашкова, О. В.** В поисках золотых билетов: [квест для 5-6 кл.] / О. В. Лашкова // Читаем, учимся, играем. - 2020. - №6. - С. 91-96.
7. **Худякова, Л. Л.** Ах, эти сладости! / Л. Л. Худякова // Книжки, нотки и игрушки для Катюшки и Андрюшки.– 2013.– N5.– С.32-35.

## **СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

- 1. Абгарян, Н.**  
Шоколадный дедушка : 6+ / Н. Абгарян, В. Ю. Постников; иллюстрации М. Пузыренко; ведущий редактор И. Епифанова.– Москва : АСТ, 2021.– 218 с.
- 2. Беркли, Э.** Дело об отравленном шоколаде : Для детей среднего возраста 9-14 : пер. с англ. / Э. Беркли; пер. А. Кабалкина, С. Белова.– М. : Одиноково, 1994.– 592 с.
- 3. Васнецова, А.** История сладостей : 6+ / А. Васнецова; художник И. Багаева; ответственный редактор Ю. Л. Орлова.– Москва : РОСМЭН, 2019.– 45, [2] с
- 4. Даль, Р.** Чарли и шоколадная фабрика: в вольном переводе Сергея Обломова : Для детей среднего возраста 9-14 / Р. Даль; гл. ред. И. М. Захаров.– Москва: Захаров, 2004.– 267 с.
- 5. Кормье, Р.** Шоколадная война : 12+ / Р. Кормье; пер. с англ. В. Бабков.– М. : Розовый жираф, 2012. – 248 с.
- 6. Роньшин, В. М.** Тайна зефира в шоколаде: Для детей среднего возраста 9-14 / В. М. Роньшин.– Москва : Коллекция "Совершенно секретно", 1996.– 272 с.
- 7. Существует ли музей шоколада? // Т. 7 : Все обо всем** : популярная детская энциклопедия для детей : 12+ / сост. Г. П. Шалаева, Л. Кашинская; худ.

## **Содержание**

От составителя	4
История возникновения праздника	5 - 6
Забавные научные факты о шоколаде	7
Интересное о шоколаде	8 - 10
Восемь лучших шоколадных фабрик мира	10 - 11
Цитаты о шоколаде	12
ШокоКниги	13 - 21
Список используемой литературы	22 - 23
Список сценарных материалов	23

## ОТ СОСТАВИТЕЛЯ

В последнее время стало доброй традицией отмечать День шоколада. Это прекрасный повод вкусно и с пользой провести время в кругу семьи и друзей. Специально для вас мы разработали методико-библиографическое пособие, которое пригодится при организации и проведении праздника.

В данном издании вы найдёте информацию об истории праздника, интересные факты о шоколаде, познакомитесь с книгами, которые имеют прямое или косвенное отношение к этому лакомству.

Также рекомендуем вам воспользоваться ссылками на готовые сценарии из периодических изданий, которые располагаются на сайте нашей библиотеки.

**Существует ли музей шоколада? // Т. 7 : Все обо всем : популярная детская энциклопедия для детей : 12+ / сост. Г. П. Шалаева, Л. Кашинская; худ. Н. Петракова.– Москва : "Ключ-С" Филол. общ-во " Слово", 1995.– С. 112-113**

Шоколад настолько популярен, что во многих городах мира в его честь открыты тематические музеи. Они



отличаются размерами и содержанием экспозиций, но объединены всеобщей любовью к лакомству, история которого насчитывает три тысячи лет. О самых популярных, необычных и посещаемых музеях шоколада вам расскажет эта книга.

**Шоколадное дерево** // Техника. Открытия. Изобретения: энциклопедия: 12+ / Н. Г. Орлова.– Москва: Росмэн-Пресс, 2000.– С. 283-289.

В лесах Южной Америки под тенью огромных пальм прячутся от тропического солнца невысокие, толстенькие деревья –крепыши, на упругих, прочных ветвях которых висят пучками плоды, похожие на ярко-оранжевые огурцы». Так начинается рассказ, прочитав который, вы узнаете откуда появилось слово «какао», и какой путь проходят какао-бобы, прежде чем они превратятся в ароматную плитку шоколада.



## ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПРАЗДНИКА

Каждый год 11 июля у любителей сладкого сердце начинает биться чаще, ведь наступает Всемирный день шоколада (World Chocolate Day), который был придуман французами и проведён впервые в 1995 году.

В День шоколада многие фабрики устраивают день открытых дверей. Это прекрасная возможность увидеть своими глазами как порошок какао, молоко и вкусные добавки превращаются в любимое лакомство самых причудливых форм. Фабрики устраивают не только дегустации, но и позволяют гостям поучаствовать в процессе приготовления десертов.

В России в честь шоколада открыты три музея, которые находятся в столицах и в городе Покров. Там же установлен памятник плитке шоколада –«Бронзовая Фея», и был в 2009 году проведён самый масштабный праздник. Почему же шоколад стал всеобщим, практически всемирным любимцем, до такой степени, что его почитатели придумали оригинальный праздник День шоколада. Древнее лакомство заслужило внимания не только благодаря своим вкусовым качествам, но и многовековой истории.

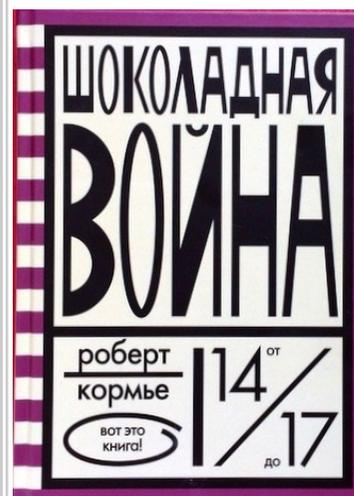
Первые десерты из шоколада появились несколько тысячелетий назад и подавались в виде напитков. Такое угощение получило название «пища богов» и было придумано индейцами майя и ацтеками. Готовят «божественный напиток» из бобов дерева какао, которое растёт только вблизи экватора. Жаркий и влажный климат Ганы, Бразилии, Малайзии самый подходящий

для выращивания деревьев какао. Ботаническое название звучит как Theobroma cacao, что переводится с греческого как бог (theos) и пища (broma). Так что не только индейцы древних племён ацтеков и майя величали шоколад «божественной пищей».



**Кормье, Р.** Шоколадная война : 12+ / Р. Кормье; пер. с англ. В. Бабков.– Москва : Розовый жираф, 2012.– 248 с.

Четырнадцатилетний Джерри Рено всего-то и сделал, что отказался продавать шоколадные конфеты, которыми по традиции торговали все ученики школы. Но с

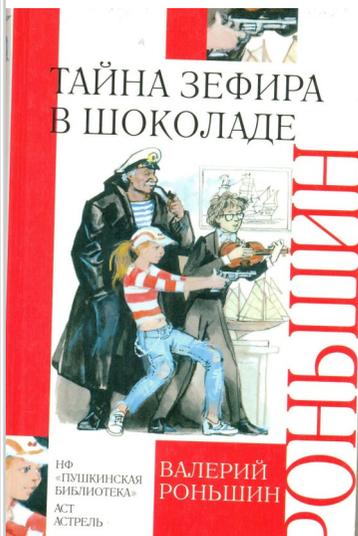


этого началась настоящая война. Война, в которую втянулись преподаватели, ученики и тайное школьное общество Стражей. Как обычные подростки превращаются в толпу и до чего могут прийти в травле белой вороны? Где находится грань между бездействием и соучастием в жестокости? Чем закончится шоколадная война и удастся ли Джерри отстоять себя и свой выбор?

Роман Роберта Кормье (1925-2000), впервые опубликованный в 1974 году, был восторженно принят критикой. Его сравнивали с «Повелителем мух» Уильяма Голдинга, а в школьной среде книга вызвала бурные дискуссии и несмотря на сопротивления части учителей была включена в школьную программу. В 1980-х годах роман был экранизирован .

**Роньшин, В. М.** Тайна зефира в шоколаде: Для детей среднего возраста 9-14 / В. М. Роньшин.– Москва : Коллекция "Совершенно секретно", 1996.– 272 с.

Приключенческий детектив не оставляет равнодушным, интересный сюжет не предсказуем с начала книги. На страницах вы встретитесь с тайными шифрами



и опасностями. Но Эмма (главная героиня) - веселая, сильная и ничего не боится

В этой книге - две захватывающие повести о смелой и находчивой Эмме Мухиной. В каких только ситуациях не побывала Эмма, став сотрудником внешней разведки. Она не просто успешно выполняла задания, она смогла выкрутиться из самых опасных ситуаций и остаться живой. Кажется, нет ничего

такого, что может поставить Эмму в тупик, хотя она всего лишь семиклассница! Это вовсе не значит, что произведения Валерия Роньшина - развесистая клюква. Современная жизнь в них не отличается от нашей: есть в ней и прекрасное, и смешное, есть и ужасное, и абсурдное. А самое главное - есть то, что делает книги желанными для читателя - живой язык, закрученный сюжет и яркие персонажи .

## **ЗАБАВНЫЕ НАУЧНЫЕ ФАКТЫ О ШОКОЛАДЕ**

### **Шоколад был валютой во времена Майя.**

Согласно данным журнала Смитсоновского института, какао-бобы, из которых делают шоколад, использовались в качестве платы во времена майя и ацтеков. Исследования показывают, что эти бобы подделывали, лепя их из глины.

### **Шоколад был аналогом денег у военных**

По данным компании Mars, некоторые военные в 18 веке получали шоколад в качестве платы за службу.

### **Шоколад очень полезен**

Учёные обнаружили, что шоколад лучше стимулирует мозг и помогает вырабатывать эндорфины.

Какао помогает быстрее восстановиться после тренировок

Какао быстрее помогает восстановиться после занятий спортом за счёт высокого содержания белка и углеводов в напитке.

### **В тёмном шоколаде много антиоксидантов**

Тёмный шоколад полезен для здоровья сердца. Он снижает артериальное давление из-за высокого количества антиоксидантов.

В каждой шоколадке в среднем 50 мг кофеина

Об этом говорят данные калькулятора кофеина от Кока-Колы. 50 мг кофеина содержится и в одной чашке

## ИНТЕРЕСНОЕ О ШОКОЛАДЕ

Слово «шоколад» происходит от ацтекского слова «чоколатль»

«Чоколатль» переводится как «горькая вода». В те времена не было сахара, поэтому вкус у шоколада был в древности совершенно другим.

Научное название дерева, на котором растут какао-бобы — «Еда богов»

Учёный Карл Линней был поклонником шоколада, поэтому в 1753 году назвали дерево с какао «Еда богов».

Какао было изобретено на Ямайке в начале 1700-х годов

Напиток какао впервые сделал ирландский ботаник Ханс Слоан на Ямайке. Местные жители дали ему какао-бобы. Он смешал их с молоком, чтобы утолить жажду. Так и получилось какао.

Некоторые люди думают, что существует только тёмный, молочный и белый шоколад. Но есть ещё и белокурый шоколад, который был создан случайно. В белокуром шоколаде 32% какао. На вкус он немного маслянистый.

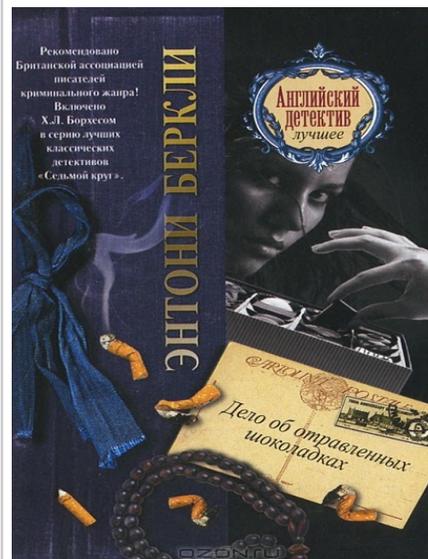
Белый шоколад и вовсе не шоколад

Белый шоколад содержит масло какао, но в нём нет

**Беркли, Э.** Дело об отравленном шоколаде: Для детей среднего возраста 9-14 : пер. с англ. / Э. Беркли; пер. А. Кабалкина, С. Белова.— М. : Одинцово, 1994.— 592 с.

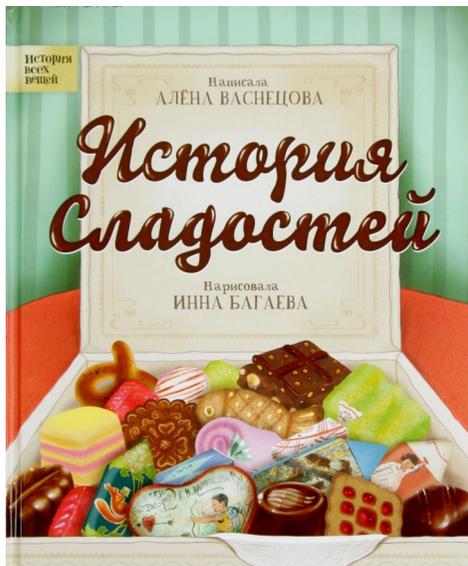
Лёгкая, изящная, с тонким английским юмором история, которая знакомит нас с невероятной героиней, обладающей острым умом и сообразительностью. Ей в наследство достаётся детективное агентство, где будут происходить расследования самых загадочных дел Лондона. Уже не терпится окунуться в эту чудесную атмосферу, не правда ли?!

Книга подойдёт для тех, кто не равнодушен к Скотленд-Ярду и прекрасному английскому юмору.



**Васнецова, А.** История сладостей : 6+ / А. Васнецова; художник И. Багаева; ответственный редактор Ю. Л. Орлова.– Москва : РОСМЭН, 2019.– 45, [2] с

Необычная и увлекательная книга для семейного чтения, которая познакомит с жизнью и культурой нашей страны через историю сладостей и расскажет много



интересного о лакомствах, которые за обе щеки уплетали мамы и папы, бабушки и дедушки. Читатели познакомятся с кондитерскими династиями России и узнают, что связывает семью кондитера Абрикосова и аэропорт Внуково, окунутся в дачную атмосферу с ароматом варенья, увидят, как менялась

обертка знаменитой шоколадки «Аленка». Книга даст ответы на разнообразные вопросы. Что такое обаранок? Какие странные названия бывают у конфет? Какое варенье любил Пушкин? Как приготовить леденцы на палочке? Читатель обязательно откроет для себя что-то новое и вспомнит свои любимые сладости родом из детства.

какао- порошка.

Шоколад имеет более 600 ароматов  
На производство 10 шоколадных батончиков требуется годовой урожай бобов одного дерева.

Печенье с шоколадом было изобретено случайно. Американка Рут Грейвс Уэйкфилд приготовила печенье случайно в 1930-ых годах. Она хотела накормить выпечкой гостей отеля Toll House Inn. Вместо масла она добавила шоколад. Так и получилось популярное лакомство.

Изобретатель шоколадного печенья продал рецепт за пожизненное получение шоколада  
Позже Рут Уэйкфилд продала рецепт шоколадного печенья компании Nestle в обмен на пожизненный запас шоколада.

Шоколадный батончик изобретён в 1847 году  
Его создал Джозеф Фрай вместе с сыном. Первый батончик состоял из какао-масла, какао-порошка и сахара

Бенджамин Франклин продавал шоколад в типографии  
Один из отцов-основателей США продавал шоколад вместе с канцелярскими принадлежностями и Библиями в своём типографском магазине. Было это в 1739 году.

Шоколад Milky Way назван не в честь Млечного Пути, а в честь молочного коктейля, который имеет похожий вкус.

Семья Марс, которая основала одноимённую компа-

нию, назвала свой шоколадный батончик Snickers в честь своей любимой лошади.

Компания Nestle сначала продавала молоко Nestle — один из крупнейших производителей шоколада в мире. Они были основаны в 1800-ых годах в Швейцарии и начинали с продажи молока. Только потом занялись шоколадом.

Конфеты M&M's были в космосе больше 130 раз Шоколадные драже — любимое лакомство американских астронавтов во время их космических экспедиций.

Фильм «Вилли Вонка и шоколадная фабрика» был профинансирован производителем конфет Фильм был создан в 1971 году (не путайте его с «Чарли и шоколадная фабрика»). Его финансировал производитель шоколада, чтобы продвигать новый батончик «Вонка».

Запах шоколада в магазинах увеличивает продажи Согласно данным «Журнала психологии» окружающей среды, аромат шоколада увеличивает продажи в магазинах

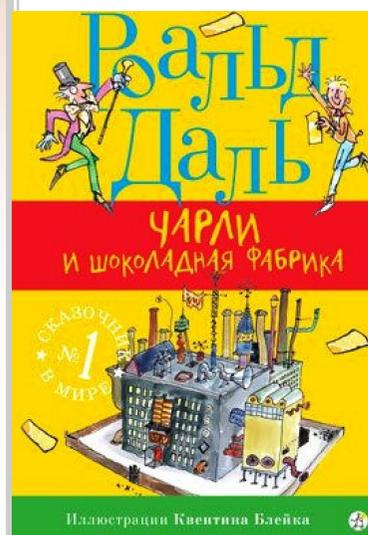
## **ВОСЕМЬ ЛУЧШИХ ШОКОЛАДНЫХ ФАБРИК МИРА**

Cadbury, Бирмингем, Великобритания

Villars Maitre Chocolatier, Фрибур, Швейцария

**Даль, Р.** Чарли и шоколадная фабрика: в вольном переводе Сергея Обломова : Для детей среднего возраста 9-14 / Р. Даль; гл. редактор И. М. Захаров.— Москва : Захаров, 2004.— 267 с.

Как вы считаете, все взрослые утратили способность верить в чудеса и волшебство? Или всё же не все?



С лёгкостью ответить на вышеупомянутые вопросы вам поможет эта чудесная сказочная повесть о мальчике Чарли. Чарли Бакет живет в большой и дружной, но очень бедной семье. Они не могут позволить себе даже самого необходимого. А Чарли очень очень любит шоколад... Неподалеку от их дома работает таинственная шоколадная фабрика. Каждое утро по дороге в школу Чарли чувствует, что воздух пропитан сладким запахом шоколада, и останавливается перед воротами: двести видов шоколада, шоколадное мороженое, которое никогда не тает, зефир с запахом фиалок, карамельки, меняющие цвет, - разве не об этом мечтают все дети на свете?. И вдруг у него

появляется шанс попасть на фабрику Вили Вонка в числе пяти счастливицков, нашедших золотой билет...

Вы подумаете, что эта книга предназначена только для детей, но это далеко не так. Мы считаем, что её необходимо прочесть всем взрослым. Потому что она учит верить в то, что мечты сбываются, что даже к самым отчаянным приходит надежда, и что в самый неожиданный момент, с каждым человеком может произойти самое настоящее волшебство.

«Чарли и Шоколадная фабрика» — одна из самых известных и популярных детских книг в мире. Полная фантазии и иронии повесть была переведена на множество языков и дважды экранизирована.

**Абгарян, Н.** Шоколадный дедушка : 6+ / Н. Абгарян, В. Ю. Постников; иллюстрации М. Пузыренко; ведущий редактор И. Епифанова.– Москва: АСТ, 2021.– 218 с.

В норвежском городе Бергене живёт себе вполне обычная



норвежская семья: мама, папа, шестилетний Мартин и его старшая сестра Матильда. Но всё меняется, и жизнь вдруг наполняется приключениями, когда к ним приезжает погостить дедушка Оскар, которого дети раньше никогда не видели. Оскара недаром прозвали Шоколадным дедушкой, ведь он страшный сладстёна и жить не может без конфет и шоколада. А ещё он - хотите верьте, а хотите нет - умеет ходить по потолку, вот такой не-

обычный дедушка! Одновременно с Оскаром в Берген прибывают и сёстры Паульсен, три довольно вредных дамочки, которые, наоборот, терпеть не могут сладкого и мечтают, чтобы все торты и пирожные в городе стали горькими или солёными. Зачем им это нужно и удастся ли им сорвать ежегодную городскую ярмарку сладостей, или кто-то помешает их коварным планам? Чем закончилась эта захватывающая детективная история? Читай книгу - и узнаешь.

Для среднего школьного возраста.

The Hershey Company, Херши, США

Fazer, Ваанта, Финляндия

Makana, Керайкри, Новая Зеландия

Big Tree Farms, Badung Regency, Индонезия

Mast Brothers, Нью-Йорк, США

Lindt & Sprüngli AG, Цюрих, Швейцария



## ЦИТАТЫ О ШОКОЛАДЕ

*Как вы безжизненны! Причина кроется в том, что во всём вы замечаете лишь плохое и не любите шоколад.*

*Этель Лилиан Войнич, «Овод»*

*Настоящие аристократы всегда начинают свой день с порции шоколада.*

Елена Усачева, «Пленники Сумерек. Желание»

*Как медленно порой течёт время, или как быстро иной раз все в жизни может переменится, или как, когда все прочие средства испробованы, помогает обычная шоколадка.*

Сара Эдисон Аллен из книги «Сахарная королева»

*Когда тебе плохо, надо хорошенько выспаться, или пореветь минут 10 или съесть целую плитку шоколада, а то и всё вместе, - лучшего лекарства и не придумаешь.*

Рэй Бредбери, «Вино из одуванчиков»

*Вы знаете, что шоколад способствует выработке эндорфинов. Создаёт ощущение влюблённости.*

Роальд Даль «Чарли и шоколадная фабрика»

*Нет шоколада - нет завтрака!*

Чарльз Диккенс «Записки Пиквикского клуба»

## ШОКОКНИГИ:

**книги, в названии которых присутствует шоколад, или он же является неотъемлемой частью повествования**

Научно доказано, что тёмный шоколад вызывает выброс в кровь эндорфинов — гормонов счастья, которые вызывают состояние эйфории, блаженства, улучшают настроение и общее состояние организма.

Однако употребление шоколада, даже в благих целях, может существенно повлиять не только на ваше настроение, но и на фигуру.

Мы нашли решение этой проблемы и предлагаем 8 вкусных книг, которые не прибавят вам ни одной калории, а удовольствие доставят несомненно.

