



# Бабаевская кондитерская фабрика

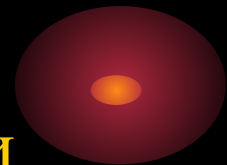
Наша экскурсия началась с посещения  
музея «Истории шоколада и какао»,

Музей  
Истории  
Шоколада  
и Какао

# Из истории шоколада.



Родина шоколада – Мезоамерика. В **1500г.** до нашей эры индейцы собирали какао бобы, мололи их, добавляли воду и перец. Так они готовили жидкий шоколад. Позднее это лакомство распространилось в Европе.



ИНДЕЙЦЫ МЕЗОАМЕРИКИ







- Раньше шоколадные лакомства делали вручную. Какао-порошок смешивали с сахаром и сливками, и готовую смесь заливали в специальные формы. Потом остывший шоколад доставали из форм. Таким образом были изготовлены шоколадные фигуры белки и медведя, поразившие наше воображение.

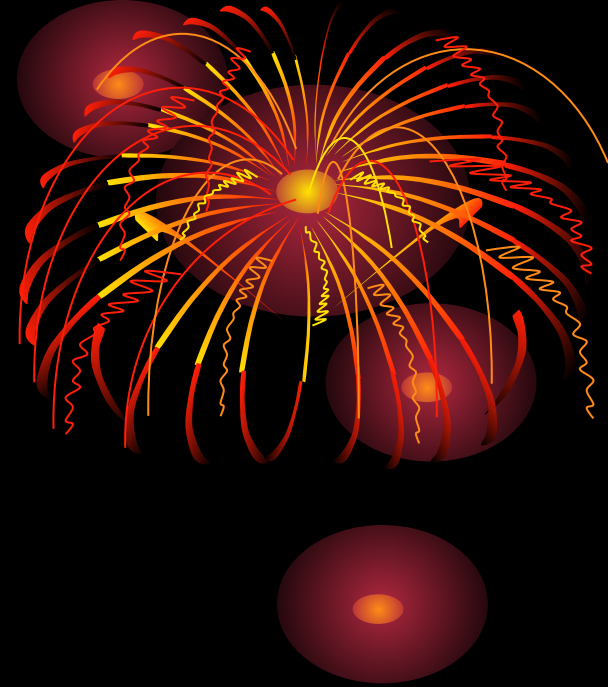


Indigenous people in traditional attire. Photo: [unreadable]









А это уже целые  
ШОКОЛАДНЫЕ КАРТИНЫ.





Ну а теперь – в цех!!!



Для начала надо переодеться.  
Ведь производство шоколада  
требует **100**-процентной чистоты.

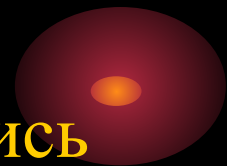




В цехе нам показали и рассказали, как делают горький шоколад «Бабаевский». Мы наблюдали за процессом изготовления конфет «Белочка» и «Вдохновение». Сначала делают начинку, затем её делят на части и поливают шоколадом. Готовые конфеты укладывают в коробки. И весь процесс автоматизирован!!!



Все эти сладости можно было есть. Вот мы и постарались!!! В конце экскурсии Сева сказал: «Нам ничего не надо! Мы объелись шоколада!!!» Жаль, что сфотографировать это не удалось. Снимать в цехе нельзя.



Картины  
35.00 руб.



Старинная открытка



Старинная открытка



Старинная открытка



Старинная открытка



Старинная открытка

Старинная открытка (пенал)  
1/160 гр.  
215.00 руб.



Старинная открытка



Старинная открытка



Старинная открытка



Старинная открытка



Старинная открытка



Старинная открытка



Старинная открытка



Старинная открытка

Дружеские Открытки

Дружеские Открытки