

ШОКОЛАДУ КАЖДЫЙ  
РАД!



# Всемирный день шоколада отмечают 11 июля

---

Ежегодно 11 июля любители сладкого отмечают **Всемирный день шоколада**. Этот вкусный праздник был придуман и впервые проведён французами в 1995 году.

Есть мнение, что первыми научились делать шоколад ацтеки. Они называли его «пищей богов».

Испанские конкистадоры, которые впервые доставили его в Европу, окрестили лакомство «черным золотом» и использовали для укрепления физических сил и выносливости.



# Какао или шоколадное дерево - вид вечнозелёных деревьев

---



# Какао бобы

---

Шоколадное дерево достигает высоты 12 м.

Плод заключает от 20 до 60 крупных семян (какао-бобов), расположенных в несколько рядов и окружённых беловатой мякотью.

Плод напоминает крупный огурец или вытянутую дыню, полностью созревает за 4 месяца.



# Основные виды шоколада

---

- Черный шоколад
- Молочный шоколад
- Белый шоколад



# Памятник шоколаду в городе Покров

---

В городе Покров, Владимирская область есть памятник шоколаду.

Бронзовая статуя изготовлена в 2009 году и, является первым в мире памятником шоколаду

Монумент словно создан из плитки шоколада и представляет собой образ сказочной Феи с шоколадкой в руке.

Памятник «Шоколадной феи» высотой 3 метра и весом 600 кг.

В городе Покров так же есть музей шоколада.



# Музей шоколада в Санкт – Петербурге

---

**Музей шоколада** – это магазин с широким выбором шоколадных конфет ручной работы. Их волшебный вкус – это сочетание шоколада, приготовленного из специально отобранных какао бобов, и натуральных компонентов для начинок.



## Фигуры из шоколада, ручной работы

---





# Фигуры из шоколада, ручной работы

---



# Приготовление фигурок из шоколада дома

---

Можно попробовать приготовить фигурку из шоколада дома. Рассмотрим самый простой способ: Растопить шоколадку на паровой бане или в микроволновой печи, духовке. Подготовить силиконовые или металлические формочки для фигурок. Как только шоколад станет жидким и тягучим, его можно разливать по формочкам. Сверху можно посыпать толчеными или цельными орешками. Накрыть полиэтиленовой пленкой и убрать в холодильник на полчаса.



# Что же можно приготовить из шоколада

---

---

Печенье



Торт



# Что же можно приготовить из шоколада

---

---

## Мороженое



## Горячий шоколад



## Стихотворение

---

Подарили **шоколадку**,  
очень сласти я люблю!  
Под столом её украдкой  
с кошкой Мусей поделю,  
и Барбосу брошу дольку –  
он мне тоже верный друг.  
Надо мыть полы, поскольку  
в шоколаде всё вокруг!

Я совсем не хулиганил  
И не пачкал всё подряд.  
Мы лежали на диване:  
Кошка, я и **шоколад**.  
Шоколад размяк немножко,  
А к нему прилипла кошка





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

