**Шоколадная симфония**

**Час информации.**

**Цели:**

- расширение кругозора учащихся;

- эстетическое и нравственное воспитание.

**Место и время проведения:** читальный зал, 17 февраля 2017 года.

**Участники мероприятия:** 5 класс

**Оформление:** заголовок мероприятия, книги про шоколад и конфеты, мультфильм «Сладкая сказка».

**Оборудование:** телевизор, DVD-плеер.

**Ход мероприятия**

*Конфета бывает простой и с помадкой,*

*немного с кислинкой и приторно-сладкой,*

*в обёртке блестящей и малоприглядной,*

*клубничной, малиновой и шоколадной.*

*И мягкой, и твёрдой, и даже тягучей,*

*бывает орешков в ней целая куча.*

*И каждый, кто пробовал, сам понимает:*

*ненужной она – никогда не бывает.*

Здравствуйте, ребята! Сегодня я хочу рассказать вам о всеми любимом лакомстве – о шоколаде и о шоколадных конфетах. Тема нашей беседы «Шоколадная симфония». Слово симфония в переводе с греческого языка означает «созвучие» (вместе много звуков). В соответствии с темой я хочу сегодня показать вам разнообразие шоколада. Эпиграфом я выбрала следующее стихотворение *(читаю эпиграф).*

В Центральной Америке растёт дерево со сладким названием – **шоколадное дерево**. Шоколадное дерево достигает высоты с пятиэтажного дома, оно густо ветвится и покрыто красивыми листьями. Но самое удивительное – это его плоды. На самом деле плоды шоколадного дерева очень горькие. Похожи они на маленькие продолговатые дыньки желтоватого или зеленоватого цвета. Интересно, что растут они не на ветках, а прямо на стволе и кажутся приклеенными. Внутри, в белой мякоти, множество семян. Их называют какао-бобами – ведь другое название шоколадного дерева – какао.

Из какао-бобов и готовят шоколад и напиток какао.

Давным-давно люди поклонялись зёрнышкам какао и использовали их в качестве денег. Получаемый из них горьковатый напиток ацтеки (древний народ, живший в Центральной Америке) во II веке до н. э. называли **«пищей богов».** На языке ацтеков напиток назывался «ксокоатль», а растение, из которого его добывали «какауатль». Отсюда и пошли употребляемые сейчас слова «шоколад» и «какао».

Первым европейцем, попробовавшим шоколадный напиток, был **Христофор Колумб**. Это случилось в 16 веке во время одного из его плаваний в поисках морского пути в Индию. Но, ни сам мореплаватель, ни его соратники не оценили вкус напитка, так как индейцы готовили его, добавляя в шоколад острый перец. Зато все оценили высокую цену какао: за 10 зерён можно было купить кролика, за 100 зёрен – раба.

Жители Европы смогли познакомиться с этим напитком благодаря завоеваниям **Эрнана Кортеса**, который разорил государство ацтеков (сейчас это Мексика). Именно он привёз к испанскому двору индейский рецепт шоколадного напитка и несколько сундуков с какао-бобами. Заменив в рецепте перец на сахар и молоко испанская знать очень высоко оценила шоколад. Так этот замечательный продукт пришёл в Европу.

Вкус шоколада в **России** люди узнали позднее, чем в других странах, - около трёхсот лет назад. Первый шоколад, который привезли в Россию, был очень горький. Из-за горького перца шоколад был жгучим, как огонь, и так горчил, что его сразу выплёвывали. Чужеземная диковинка многим пришлась не по вкусу. Сердитые ворчуны говорили, что таким шоколадом надо кормить свиней, а не людей. Но вскоре и у нас в стране стали пить по утрам горячий ароматный шоколад с сахаром.

Шоколад в то время употребляли в виде горячего напитка. Какао-бобы обрабатывали методом, придуманным ещё ацтеками, то есть дробили зёрна. Стоил он очень дорого и потому был доступен только знати. *В начале 19 века* в Голландии был изобретён пресс, при помощи которого из какао-бобов стали добывать масло. Позднее в Англии научились смешивать это масло с какао-порошком и сахаром и делать первые плитки шоколада, то есть впервые появился твёрдый шоколад.

**Как же в настоящее время производят шоколад?** Из мякоти плодов шоколадного дерева достают семена и сушат их. Высушенные какао-бобы дробят, размельчают и отжимают из них масло. Какао-бобы очень маслянистые. Отжатое масло и пойдёт на изготовление шоколадных плиток. А то, что осталось после выжимания масла, - жмых – размельчат на фабрике в мелкий коричневый порошок. Добавят в порошок сахар, ваниль и соль, упакуют в коробочки с надписью «какао» и отправят в магазин. Из этого порошка мы будем варить по утрам вкусный напиток – **какао.**

А **шоколад** делают так. В какао-масло наливают молоко или сливки, сыплют какао-порошок, ваниль, сахар, орехи или изюм и всё перемешивают. Получается красивое коричневое тесто. Его разливают в формочки и охлаждают. Какао-масло на холоде твердеет. Застывшие плитки блестят и аппетитно пахнут. Сейчас их отправят одеваться в нарядную шуршащую фольгу и цветные бумажные костюмчики (фантики).

В шоколаде содержится вещество, которое улучшает кровоток в мозге, что способствует мыслительной деятельности. Потому перед контрольной работой или какой-то другой важной умственной работой очень полезно съесть несколько долек шоколада. Особенно полезно употреблять горький шоколад, так как в нём содержится мало сахара. Употребление большого количества конфет и сладостей может причинить вред здоровью. От сладкого могут заболеть зубы:

Очевидно, в мире нет

Не любителей конфет!

Ешь их ты, и ем их я,

Ест их бабушка моя.

Но ирисок, мармеладок,

Карамелек, шоколадок

Много к чаю не бери –

Зубки лучше береги!

*(Конфеты. С. Крупина)*

А вот что случилось с героями стихотворения «Несладкая история» (Т. Крюкова) в Новый год *(Прочитать по книге «Зимушка-зима», стр. 10)*:

В Новый год нам Дед Мороз

Целый воз конфет привёз.

Мы решили: прежде надо

Съесть коробку шоколада.

А потом продолжил список

Короб сливочных ирисок.

Три коробки карамели

Проглотили за неделю

И за несколько часов

Пару банок леденцов.

Вслед за этим съели кряду

Пять коробок мармеладу.

Приготовились уже

Приниматься за драже,

Но пришлось на много дней

Отказаться от сластей.

И на то была причина

Под названьем бормашина,

А виною Дед Мороз:

Целый воз конфет привёз,

А про кариес – молчок.

Вот коварный старичок!

Сейчас в магазинах есть много видов шоколада: тёмный, горький, молочный, есть даже белый шоколад:

\*\*\*

Всем известно – есть на свете

Очень чёрный шоколад,

Тот, что взрослые и дети

С удовольствием едят.

А зачем придуман белый? –

Раз спросили у китайца.

- Для того, чтоб негры ели,

Не откусывая пальцы!

Есть шоколад пористый и шоколад с различными начинками: с орехами, изюмом, йогуртом, ягодами, с ликёром и ромом и др. Из шоколада делают всевозможные конфеты с самыми разными начинками: с помадкой, мармеладом и др.

11 июля отмечается праздник – **Всемирный день шоколада**. Праздник появился в 1995 году во Франции. В этот день в крупных городах проходят фестивали, конкурсы, продают различные изделия из шоколада.

Задание: отгадайте загадки

В праздник я приду ко всем,

Я большой и сладкий.

Есть во мне орешки, крем,

Сливки, шоколадки. (Торт)

Он живет в своей фольге,

Быстро тает он в руке.

Очень вкусен, очень сладок,

Мажет мордочки ребяток. (Шоколад)

 Слева бантик, справа бантик

У Красотки платье фантик.  
Пренарядная Кокетка  
Шоколадная…(Конфетка)

Мы в кондитерской шуршим

Фантиками яркими.

И на праздник мы хотим

К вам попасть с подарками. (Конфеты)

Получился торт на славу,

Съем и крошки подберу.

В торт добавили приправу,

Не простую, а кору. (Корица)

Задание: из слова **шоколад** составить анограмму.

Сейчас, ребята, я предлагаю вам посмотреть мультфильм про конфеты, шоколад и другие сладости «Сладкая сказка». *(Просмотр мультфильма).*

Ребята, чему учит этот мультфильм? *(Нельзя быть жадным, нужно всем делиться с друзьями).*

В заключение нашей встречи шоколадное фондю с бананами стало красивым завершением информационного часа.

**Литература**

1. Виноградова Е. Богатство на бобах [Текст] / Е. Виноградова // Вокруг света. – 2010. - № 11. – С. 96-106.
2. Григорьева А. Путешествие по чужим столам. – М. : Изд-во Рудомино : Изд-во Эксмо, 2006. – 56 с. : ил. – (Другой, другие, о других. Детский проект Людмилы Улицкой).
3. Калинина Ю. М. «Удивительные» вещи. – М. : ЗАО «Росмэн-Пресс», 2005. – 96 с. – (100 вопросов и ответов).
4. Нуждина Т. Д. Мир людей. Энциклопедия для малыша. Чудо-всюду. – Ярославль : Аадемия развития : Академия, Ко : Академия Холдинг, 2000. – 304 с. : ил. – (Мои первые книжки).