Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 14 «Ромашка» города Белореченска муниципального образования Белореченский район

«Откуда берётся шоколад»

Воспитатель: Буняева Г. Н.

г. Белореченск 2023 г.

Цель: расширить и обобщить знания детей о шоколаде.

Задачи:

- 1. Дать представление о происхождении шоколада.
- 2. Развивать память, внимание, творческое воображение.
- 3. Воспитывать познавательную активность и самостоятельность.

Технологии: информационнокоммуникационная, личностно ориентированная.



странах, где очень тепло и часто идут теплые дожди.



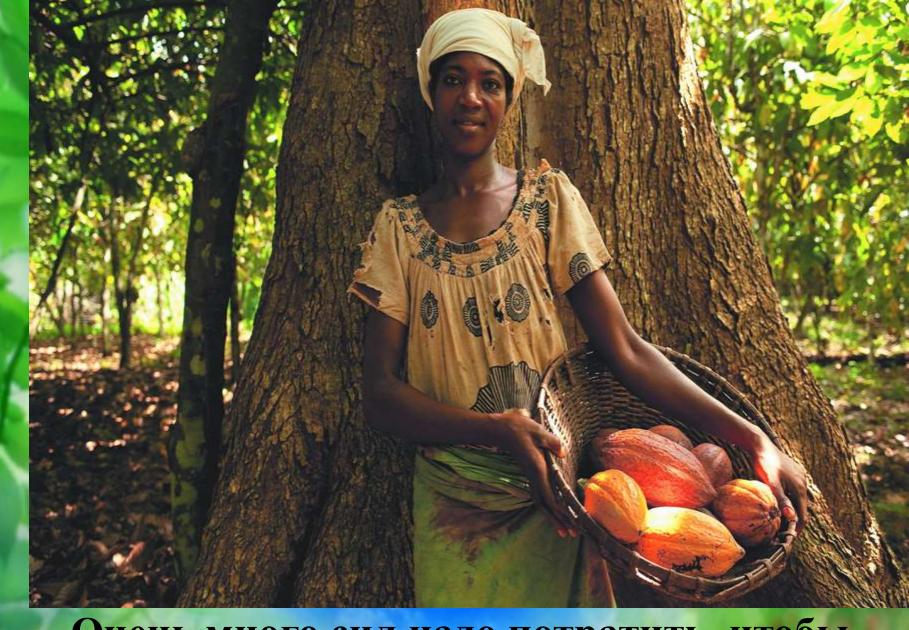
Это дерево цветёт и плодоносит круглый год. Цветы растут прямо на коре ствола.



Плоды какао похожи на лимон, его разрубают, извлекают бобы и оставляют сушиться на солнце.



Собирают урожай какао 2 раза в год.



Очень много сил надо потратить, чтобы собрать все спелые плоды.



Какао-бобы находятся внутри в белой мякоти плода. Они имеют горький вкус и бледную окраску.



Их высушивают, и они становятся темными





Какао-бобы складывают в мешки и везут в Россию на кондитерские фабрики.



Какао бобы размельчают на мельнице



И получают вот такой мелкий коричневый порошок под названием «какао»



И используют его при изготовлении шоколада, добавляя молоко, масло, сахар, орехи, изюм.



Все хорошо перемешивают миксером.



Готовый шоколад разливают в формы и охлаждают, так получаются аппетитно пахнущие шоколадные плитки.





