

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: информационно-коммуникационная, личностно - ориентированная .



Растет шоколадное дерево в жарких 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.





