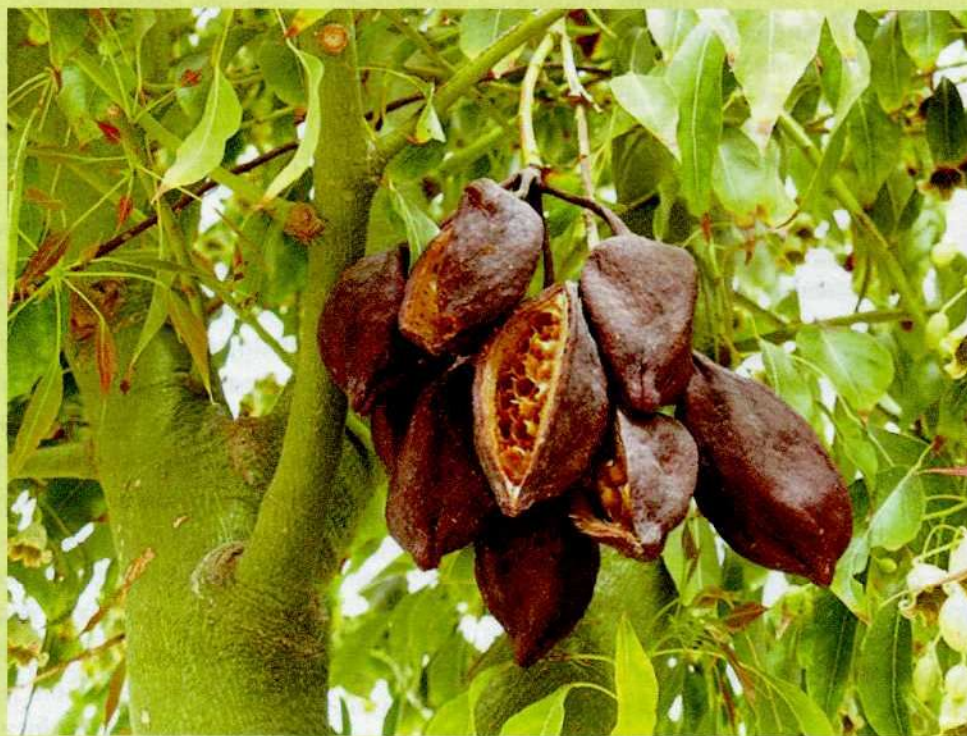


ШОКОЛАДКИ ростуть на дереві? Авжеж!

Символ багатьох радісних подій — шоколад — улітку має особисте свято — Міжнародний день шоколаду, яке відзначають 11 липня. Ініціатором була Франція. Ідея свята припала до душі іншим країнам, і коло шанувальників цього смаколика зросло. Чому б і ні? Свято незвичне, корисне. Головним на ньому, звичайно, є шоколад — їжа богів.



Звідки ж прийшли ці солодощі до нас? Історія сягає в давнину на три тисячі років. Батьківщина — Мексика. Біографія шоколаду багата: тут і суперечки про походження, про подорожі світом, про елітність сортів, переваги фабрик...

Тож чи ростуть шоколадки на дереві? Так! Основним компонентом плитки шоколаду є плоди дерева какао,



Плід «шоколадного» дерева з насінням

Іноді хочеться шоколаду саме тому, що хочеться шоколаду

його насіння. Саме тому це дерево має ще одну назву «шоколадне».

Добре живеться дереву лише в спекотних тропічних країнах. Його плід — какао — росте прямо на стовбурі дерева, іноді на великих гілках. Має вигляд маленької продовгуватої диньки, у якій вміщується 20—30 зерен (бобів).

Дуже гарні квіти дерева запилюють метелики. На батьківщині шоколаду ці метелики високо не літають, не піднімаються до верхівки дерева. Саме через це зав'язується лише 20—50 плодів, що розвиваються в будь-яку пору року. Проте збирають плоди двічі на рік. Це обумовлено тим, що шоколад був розкішшю, напоєм аристократів.

Світ природи



Оригінальні квіти «шоколадного» дерева

За всю історію йому доводилося бути і «гріховним напоєм», і стояти серед ліків у давніх аптеках як панацея від депресії. Незамінний він і як засіб проти втоми.

Історія донесла до нас багато цікавих фактів, які підтверджують інтерес предків до шоколаду. Фанати цього смаколика стверджують, що від шоколаду не болить голова, а навіть навпаки. Чи можемо ми заперечувати, що маленька шоколадка іноді лікує наш настрій, підтримує тонус організму, сприяє виділенню гормонів щастя. Саме тому його їдять, п'ють, дарують, насолоджуються, захоплюються. Ці солодощі грають також і роль конвертованої валюти, коли ми говоримо: «З мене шоколадка».

Шоколадне дерево описав Карл Ліней у своїй системі рослинного світу. Саме він і дав назву: «дерево какао», що в перекладі означає «їжа богів». А ось назва «шоколад» губиться у віках. Цікаво, що слово це одне з небагатьох, яке присутнє в мові різних народів. Слово «шоколад» не лише в тропіках так вимовляють. Воно усюди має однакове звучання: в Європі, Азії, Австралії, Америці, Африці, Антарктиді.

Існують країни, у яких «чорним золотом» називають не нафту, а шоколад.

Отже, напій із какао і води — це і є шоколад.

Свято шоколаду з його позитивними емоціями, незабутніми враженнями, яскравими веселощами поза залежністю від громадянства, національності, сімейного положення, віку надасть можливість об'єднатись у дозвіллі в педагогічному колективі, на дитячому святі, у сімейному колі, на дні народження... і просто на зустрічі друзів.

У банку ідей від шоколаду бажаємо вам, читачу, знайти для себе ідеї до свята й після нього.

- Доберіть віршики, загадки, цікавинки про шоколад.
- В іграх, розвагах доцільно використати шоколадні цукерки.
- Усі нагороди з шоколаду мають бути невеличкі — у цьому слід бути розважливим.
- Подумайте, що з історії шоколаду ви розкажете дітям, урахуйте у своїй розповіді їхні вікові особливості та інтерес до теми.
- Доберіть ілюстрації із зображенням дерева какао та його плодів.

Дошкільнята з радістю сприймуть пропозицію фантазувати на шоколадному просторі, тож **створіть казку разом:**

- «Королева шоколадного міста»;
- «Про хлопчика, який дуже любив шоколад»;
- «Про мандрівку шоколадної цукерки»;
- «Як лікар Айболить лікував мавпочок шоколадом».

Проведіть колективну роботу з малювання «Шоколадне місто».

Шоколад удвічі смачніший, якщо їсти його вночі та коли не можна

Увага, батьки!

Свято своєї дитини ви можете зробити яскравим, поєднати смак свята і дитинства, виготовивши **авторські цукерки:**

- Одну плитку шоколаду розтопіть на водяній бані й тоненькою паличкою наколіть ягідку суниці, смородини, горішок та занурте в шоколадну масу. Після охолодження приступайте до гри «Дізнайся за смаком, що в середині».

- Якщо розтоплений шоколад розлити в малесенькі формочки, то отримаєте зірочки, машинки тощо. На вилитій плоскій табличці можна написати ім'я дитини.

Світ природи

• Для дорослої компанії влаштуйте шоколадний стіл, приготуйте різні тістечка й рулетики з шоколадом і какао. А млинці з шоколадом — смакота!!!

- Можна влаштувати фестиваль шоколадних рецептів.
- Організуйте шоколадний театр.
- Спробуйте зробити музей шоколаду. Звичайно, він дуже обмежений у часі існування.

В Україні кожна кондитерська фабрика має свій музей.

У Львові також є достойний музей шоколаду. Місто претендує на звання другої столиці шоколаду в Європі і має своє особливе свято цієї смакоти. У це місто шоколад прийшов ще в середньовіччі.

**Шоколад
смачний для
всіх**

**Все інше це
просто їжа.
А шоколад —
це шоколад**

Якщо шоколад — свято смаку, то музей — свято для очей.

Органічною в такому музеї буде колекція цукеркових обгортки. Збирається вона дуже швидко і буває дуже цікавою, адже сучасний світ шоколаду модний і яскравий.

**Шоколаду
багато не буває**

Використайте шоколад для свого оздоровлення. Наявність у шоколаді масла какао забезпечить вам гарний масаж. Маски із шоколаду кожному жінку зроблять красунею.

НЕХАЙ СВЯТО ШОКОЛАДУ ВІДБУВАЄТЬСЯ І БУДЕ ПІЗНАВАЛЬНЕ, ЦІКАВЕ, СОЛОДКЕ.

Віра ЛЮБАРОВА,
викладач Університетського коледжу
Київського університету імені Бориса Грінченка