

## Пища богов или всё о шоколаде *исторический экскурс*

Этот продукт в Бельгии употребляют с базиликом и помидорами, в Брюсселе его подают с рыбой, в Чехии им закусывают пиво, японцы же едят с васаби. В России традиционно употребляют его, как добавку к чаю. Так о каком продукте идёт речь? Вы удивитесь, но это всё о ШОКОЛАДЕ. Шоколад – одно из лучших изобретений на Земле, считают многие. Молочный, черный, белый – каждый найдет себе по вкусу. Мы едим его, когда голодны, когда у нас плохое настроение, когда нам хорошо. Шоколад стал неотъемлемой частью современной жизни.



24 ноября в рамках клуба «Знатоки истории» состоялся исторический экскурс «Пища богов или всё о шоколаде» для учеников 6«Б» класса школы №3 (классный

руководитель Ирина Владимировна Рожковская). Библиотекарь Детской библиотеки Федотова Вера Ивановна с помощью электронной презентации «Счастье в шоколаде» познакомила учащихся с историей и легендами о шоколаде, рассказала о самых интересных исторических фактах любимого продукта.

В России шоколад по одной из версий появился при Петре I, но широкого распространения не получил, говорят, что царь привез его с Запада вместе с кофе. А вот широкую популярность ему дала императрица Екатерина Великая.

В середине 19 века в Москве открылись первые шоколадные фабрики. В 1850 году немец Теодор Фердинанд Эйнем приехал в Россию для занятия бизнесом и открыл в Москве небольшое производство шоколада, ставшее основой большого производства, известного ныне под маркой «Красный

Октябрь». Шоколад «Эйнем» славился не только отменным качеством и превосходным вкусом, но и дорогой и элегантной упаковкой. Конфеты укладывали в шелковые или бархатные ячейки, коробки отделывали натуральной кожей с золотым тиснением. Т.Ф. Эйнем придумал продажу наборов конфет с сюрпризами-подарками внутри. Обычно это были ноты небольших музыкальных композиций – песенные или просто поздравительные открытки.

В советское время дизайну шоколадной продукции не уделялось должного внимания, но зато качество не уступало швейцарскому.



Сегодня шоколад представлен в очень большом ассортименте. Шоколад широко используется в кулинарии: плитки шоколада, шоколадные конфеты, торты. Шоколад добавляют в мороженое, пирожное, крема и пасты, печенье и зефир и во многое другое.

В завершении мероприятия ребята получили шоколадные подарки и посмотрели видео «Шоколад – топ самых необычных изделий» и Ералаш «Сила воли».