

**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №4 г.Нарьян-Мара»**

**Презентация к уроку окружающего мира в 1 классе**

# **Откуда берутся шоколад, изюм и мёд?**

**Учитель Артыкова Дильбар  
Саидалиевна**

**Нарьян-Мар  
2012**



Родина какао – Южная Америка. Теперь какао выращивают во всех странах с тропическим климатом.

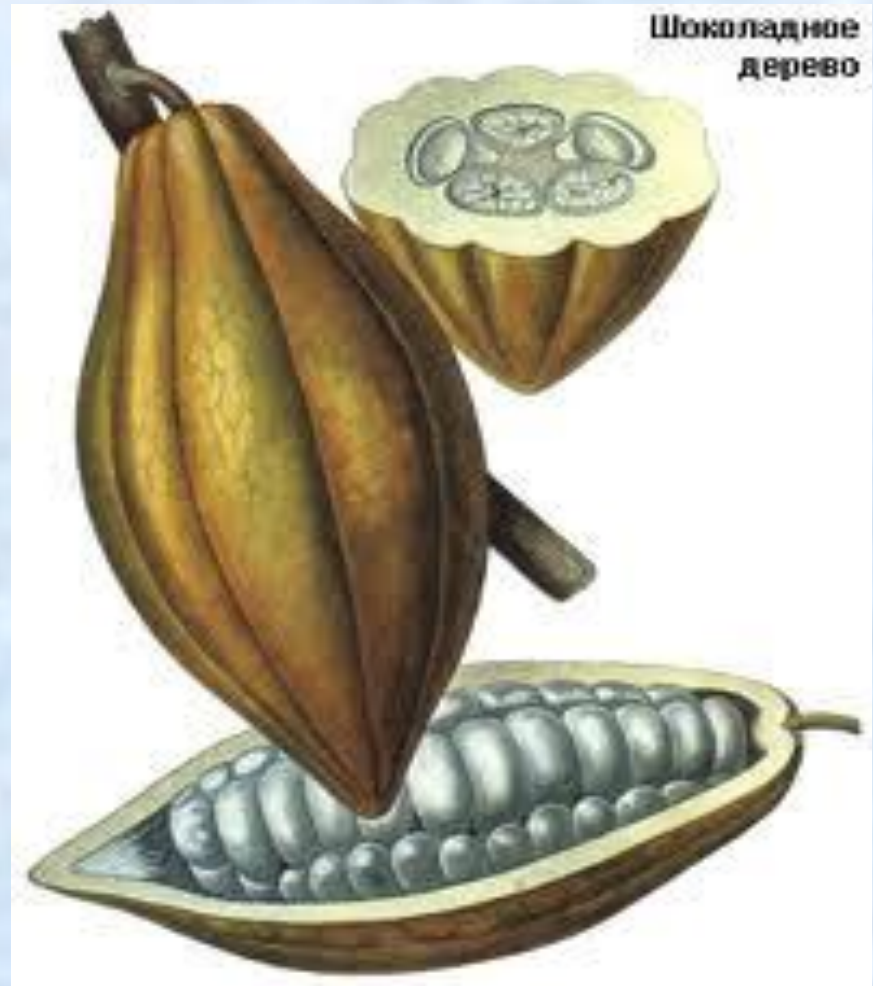




У шоколадного дерева, как у всех деревьев есть ствол, листья и цветы. Затем на месте цветов появляются плоды

Шоколадные деревья по-другому называют деревья-какао, а плоды - какао-бобы.

**Семена  
какао-  
бобов  
белые,  
похожие  
по форме  
на бобы.**





Когда плоды созревают, их срезают, вынимают семена и высушивают их, при этом они темнеют, затем семена измельчают в порошок.



Из этого порошка делают шоколад, но чтобы он получился сладким, в него на кондитерских фабриках добавляют молоко и сахар. Как какао-порошок используют по-другому?



**Изюм - это высушенный на  
солнце виноград**



**Выращивают разные сорта винограда.**





**Когда виноград созревает, его срезают и высушивают на солнце. Сочные виноградинки, высыхая темнеют и сморщиваются.**



**Так получают изюм.**

**Как люди используют изюм?**

**Мёд делают пчёлы.**





**Они готовят его из сладкого  
сока - нектара, который  
собирают на цветках**



**Пчёлы  
помещают мёд в  
ячейки из воска –  
соты.**

Пчеловод достаёт соты из улья и откачивает из них мёд.





**Так получают мёд.**

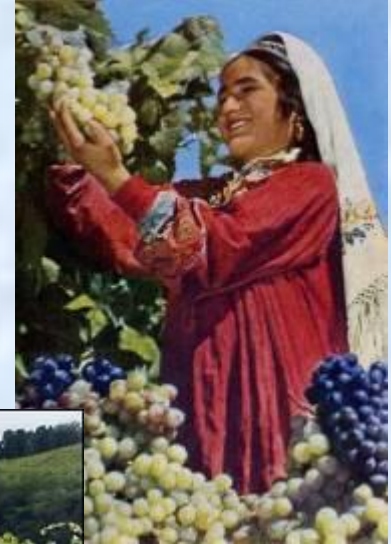


**Для чего людям нужен мёд?**





Чтобы эти сладости, дарящие нам радостные минуты, появились на столе, много людей трудится на кофейных плантациях, кондитерских фабриках, виноградниках и на пасеках. Ничего не даётся даром.





**Спасибо за  
внимание**

# **ИСТОЧНИКИ:**

*Е.П. Фефилова, Е.А Поторочина, О.И. Дмитриева.  
Поурочные разработки по курсу «Окружающий  
мир» для 1 класса,*

*А.А Плешаков учебник «Мир вокруг нас» 1 класс.*

*<http://www.ru.wikipedia.org/wiki/Мёд>*

*[http:// www.goryachiy-shokolad.ru.](http://www.goryachiy-shokolad.ru)*

*[http:// www.gardenia.ru](http://www.gardenia.ru)*

*[http:// www.all-about-chocolate.ru](http://www.all-about-chocolate.ru)*

*[http:// www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru)*

*[http:// www.e-solutions.com.ua](http://www.e-solutions.com.ua)*

*[http:// www.ru for-your-beauty](http://www.ru-for-your-beauty)*

*[http:// www.open-food.ru](http://www.open-food.ru)*

*[http:// www.dvarulona.ru](http://www.dvarulona.ru)*

*[http:// www.websemena.com](http://www.websemena.com)*

*[http:// www.gorod.tomsk.ru](http://www.gorod.tomsk.ru)*

# **ИСТОЧНИКИ:**

[http:// www. astrologo.ru](http://www.astrologo.ru)

[http:// www. dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru)

[http:// www. sovworld.ru](http://www.sovworld.ru)

[http:// www. pchelka-med.ru](http://www.pchelka-med.ru)

[http:// www. oborud.biz](http://www.oborud.biz)

[http:// www. agrotimes.net](http://www.agrotimes.net)

[http:// www. dachniy-uchastok.ru](http://www.dachniy-uchastok.ru)

[http:// www. mesoamerica.narod.ru](http://www.mesoamerica.narod.ru)

[http:// www. fito.nnov.ru](http://www.fito.nnov.ru)

[http:// www. 1000listnik.ru](http://www.1000listnik.ru)

[http:// www. vokrugsveta.ru](http://www.vokrugsveta.ru)

[http:// www. lifeglobe.net](http://www.lifeglobe.net)

[http:// www. chudo-ogorod.ru](http://www.chudo-ogorod.ru)

[http:// www. sweethoney.ru](http://www.sweethoney.ru)

[http:// www. womanknows.ru](http://www.womanknows.ru)