Что мы знаем о шоколаде

Викторина

Вопрос № 1

В одном из городов этой страны расположен музей шоколада Choco-Story. О какой стране идет речь?

- Бельгия
- Франция
- Германия
- Швейцария

Ответ

Вопрос № 2

Давным-давно индейцы использовали какао-бобы как…

- Корм для скота
- Лекарство
- Средство платежа
- Удобрение

Ответ

Средство платежа

Плоды какао-дерева стали валютой в некоторых странах. В Никарагуа можно было купить кролика за 10 какао-бобов и хорошего раба за 100.

Вопрос № 3

В 2010 году был установлен шоколадный рекорд - изготовлена самая большая шоколадная плитка. Сколько же она весила?

- 6,28 тонны
- 8,15 тонны
- 4,41 тонны
- 2,5 тонны

Ответ

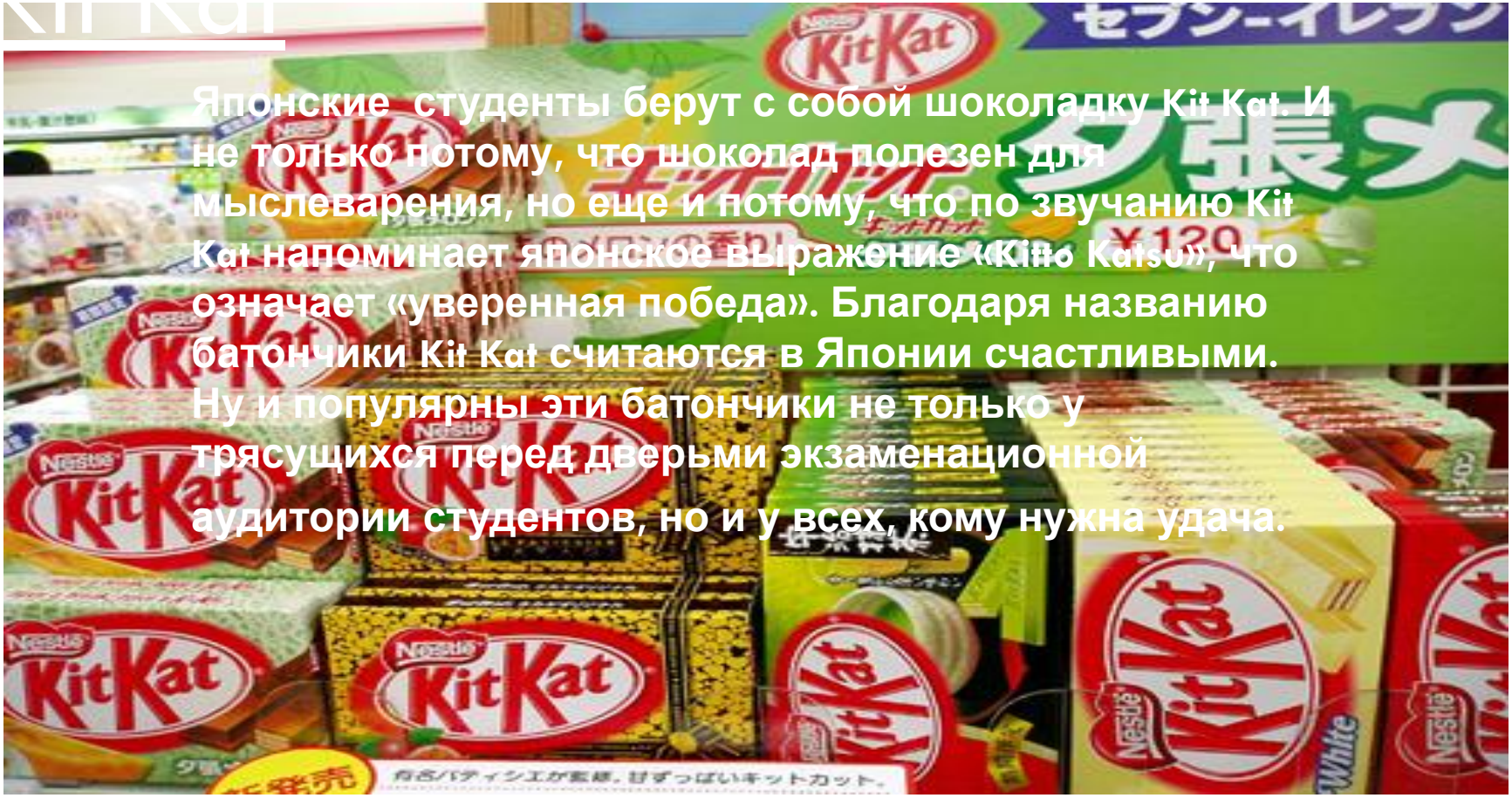
- 4,41 тонны

Вопрос №4

Перед экзаменом японские ученики и студенты часто употребляют шоколадки этой марки, потому что их название "настраивает на победу". О каких шоколадки идет речь?

- Kit Kat
- Cadbury
- Aero
- Nestle

Ответ



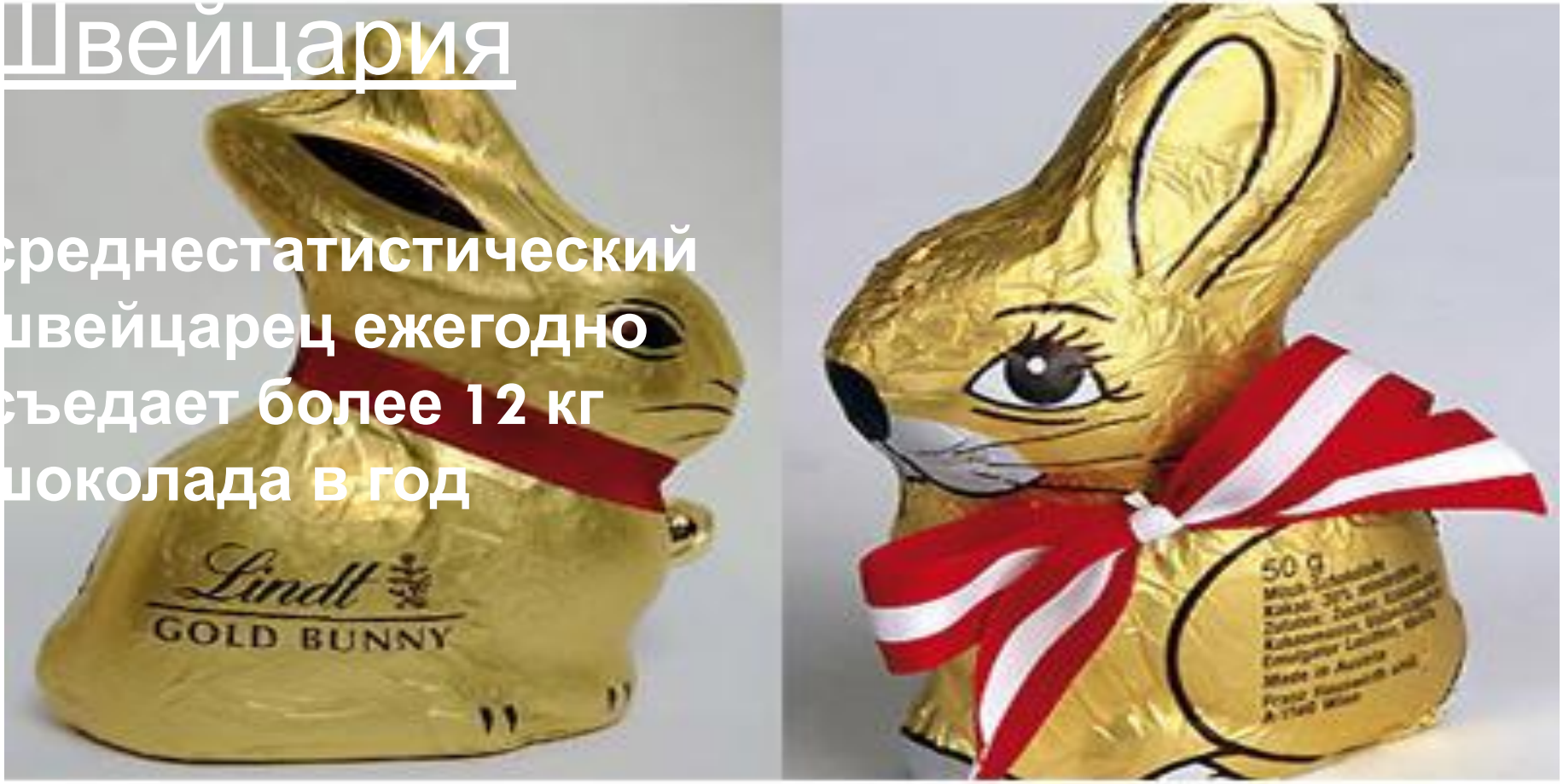
Японские студенты берут с собой шоколадку Kit Kat. И не только потому, что шоколад полезен для мыслеварения, но еще и потому, что по звучанию Kit Kat напоминает японское выражение «Kitto Katsu», что означает «уверенная победа». Благодаря названию батончики Kit Kat считаются в Японии счастливыми. Ну и популярны эти батончики не только у трясущихся перед дверьми экзаменационной аудитории студентов, но и у всех, кому нужна удача.

Вопрос №5

В какой из перечисленных стран по статистике едят больше всего шоколада?

- США
- Италия
- Швейцария
- Великобритания

Ответ


Швейцария
среднестатистический
швейцарец ежегодно
съедает более 12 кг
шоколада в год
Lindt
GOLD BUNNY
50 g

Вопрос № 6

Плоды какао внешне похожи на…

- Помидоры
- Тыкву
- Огурцы
- Перец

Ответ

Плоды какао внешне похожи на Огурцы

Вопрос №7

На одной из выставок в Москве фабрику "Красный Октябрь" представляли девочки в костюмах сказочной героини. Какой?

- *Красная Шапочка*
- *Дюймовочка*
- *Белоснежка*
- *Фея*

Ответ

Вопрос № 8

Согласно рекламному ролику, "Сладко" — это...

- *фабрика удовольствий*
- *фабрика чудес*
- *фабрика звезд*
- *фабрика игрушек*

Ответ

"Сладко" — это ... *фабрика удовольствий*

В феврале 2011 год
«Кондитерская фаб
«Кондитерское объе
образована компания «Оркла Брэндс Россия».

Вопрос №9

В каком городе находится фабрика, о которой говорят: "Россия — Щедрая душа"?

- *Екатеринбург*
- *Москва*
- *Самара*
- *Волгоград*

Ответ

Вопрос № 10

Вспомните имя западноевропейского художника - автора известной картины «Шоколадница».

- Лиотар
- Ренуар
- Мане
- Тициан

Ответ

«Шоколадница» (*«Прекрасная шоколадница»*) —
наиболее известная картина швейцарского художника XVIIIвека Ж.Э. Лиотара, изображающая служанку, несущую на подносе
горячий шоколад. Выполнена в технике пастели
на пергаменте.

Вопрос № 11

Какая картина русского живописца И. Шишкина украшает обёртку популярнейших шоколадных конфет? Название кар

Ответ

Утро в сосновом лесу

Вопрос № 13

Назовите героев французского сказочника **Шарля Перро** и детского писателя **Н. Носова**, которые подарили своё имя шоколадным конфетам?

Ответ

"Незнайка" вкус вареной сгущенки

Вопрос № 14

В каком городе есть единственный в мире памятник шоколаду?

- В городе Покров
- В городе Брюгге
- В городе Вена

Ответ

«Шоколадная фея» — памятник в городе Покров Владимирской области.

Вопрос № 15

В одной из этих стран
 нельзя купить шоколадное яйцо.

- В И
- В И
- В С

Ответ

В США «Киндер-сюрпризы» были запрещены к продаже, согласно федеральному акту 1938г. нельзя было вкладывать несъедобные предметы в продукты питания.

«Киндер-сюрприз» — яйцо из шоколада с сюрпризом, содержащее внутри пластиковый контейнер с игрушкой или сувениром. Торговая марка принадлежит итальянской компании Ferrero. (1972г.)

Вопрос № 16

При какой температуре тает шоколад?

Ответ

- В 1880 Рудольф Линд из Швейцарии начал добавлять немного какао масла при производстве шоколада, чтобы он был более гладким и блестящим. Какао масло тает при температуре 97о Фаренгейта , то есть при температуре человеческого тела (36,6 по Цельсию).
- <u>Поэтому шоколад тает во рту.</u>

Вопрос № 17

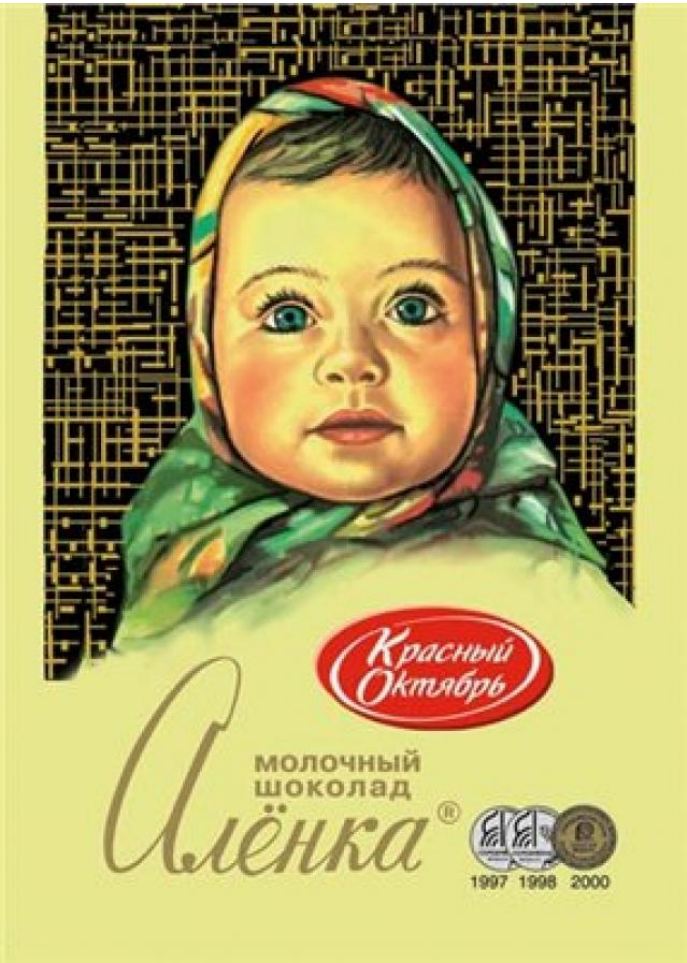
Как переводится латинское название дерева (Theobroma cacao), на котором растут какао-бобы?

- Воздушный горох
- Сладкое дерево
- Пища богов

Ответ

Шоколад изготавливается из семян дерева **Theobroma cacao** - греческое слово, означающее "пища богов".

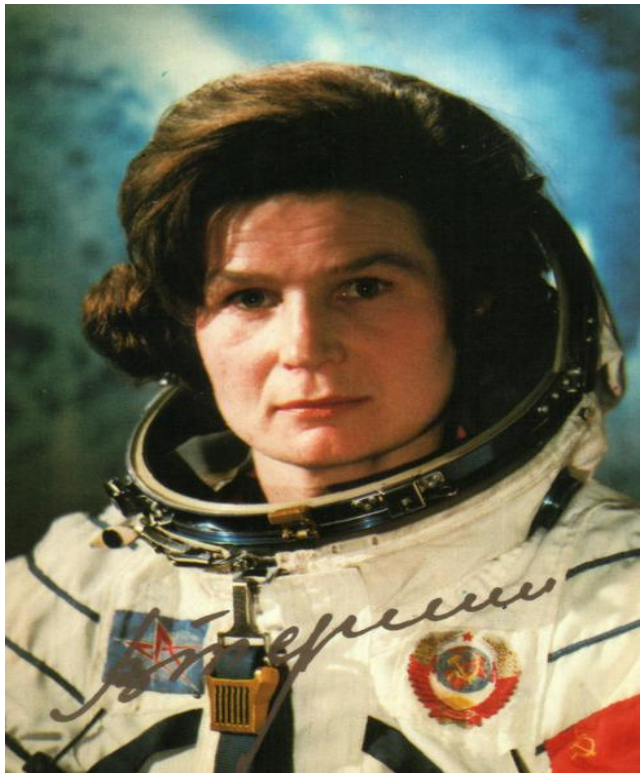
Вопрос № 18



В честь кого назвали шоколад «Аленкой».

Ответ

- Название шоколад получил по имени дочки Валентины Терешковой



Вопрос № 19

- Чья фотография стала темой оформления шоколада «Аленка»

Ответ

Конкурс на фотографию девочки, которая впоследствии станет темой оформления шоколада. Конкурс был обнародован в газете «Вечерняя Москва», была отобрана фотография дочери художника Александра Михайловича Геринаса, работавшего на фабрике и принимавшего участие в разработке дизайна обертки. Фотография была сделана отцом, когда Елене Геринас (тоже Алёнке) было 8 месяцев. Ныне всем знакомая «Алёнка» (с рекламным стишком внутри) увидела свет в 1966 г

Вопрос № 20

Чарльз Диккенс однажды сказал: «Нет шоколада –……..!»
Продолжите фразу.

Ответ

Чарльз Диккенс сказал: «Нет шоколада – нет завтрака!»

По-видимому, он был истинным ценителем шоколада и знал толк в «сладком» деле.

Вопрос № 21

- Какие шоколадные фабрики вы знаете?

Ответ (Российские фабрики)

Бабаевский кондитерский концерн

А. Коркунов. ООО «Одинцовская кондитерская фабрика»

Фабрика им Н.К. Крупской

Красный Октябрь

Россия

-Кондитерская фабрика «ПОБЕДА»

▪Покров Stollwerck

▪Кондитерская фабрика «Русский шоколад»

▪ОАО "РОТ ФРОНТ"

▪Кондитерское объединение «СладКо»

▪ЗАО "Сормовская кондитерская фабрика"

Вопрос №22

- Какие виды шоколада вы знаете?

Ответ

- **Чёрный** (**горький**) шоколад делают из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао. Чем больше в шоколаде какао тёртого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.
- **Молочный шоколад** с добавлениями изготавливают из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока.
- **Белый шоколад готовят** из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромина. Неповторимый вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус.

Диабетический шоколад для больных сахарным диабетом.
Пористый шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы, которую разливают в формы на ¾ объёма, помещают в вакуум-котлы и выдерживают в жидком состоянии (при температуре 40° С) в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки.
Шоколад в порошке вырабатывают из какао тёртого и сахарной пудры без добавлений или с добавлением молочных продуктов.
По степени измельчённости частиц шоколад делится на обычный и десертный.

- Составитель Пименова М.А.