

**Урок окружающего мира
по программе А.А. Плешакова**

1 класс

ПРЕЗЕНТАЦИЯ К УРОКУ ПО ТЕМЕ:



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

Шарапова М.А.



Откуда берётся шоколад?

**Какао-бобы находятся в
мякоти плода
какао-дерева
по 30-50 шт.,
имеют миндалевидную
форму,
длину около 2,5 см.**



Какао-бобы свежесобранных плодов не обладают вкусовыми и ароматическими свойствами, характерными для шоколада и какао-порошка, имеют горько-терпкий привкус и бледную окраску.



Для улучшения вкуса и аромата какао-бобы подвергают на плантациях ферментации и сушке. Так из какао-бобов получают основные полуфабрикаты: какао тёртое, масло какао и какао-жмых. Какао тёртое и масло какао с сахарной пудрой используют для приготовления шоколада. Из какао-жмыха получают какао-порошок.



По происхождению какао-бобы подразделяют на три группы: американские, африканские, азиатские.



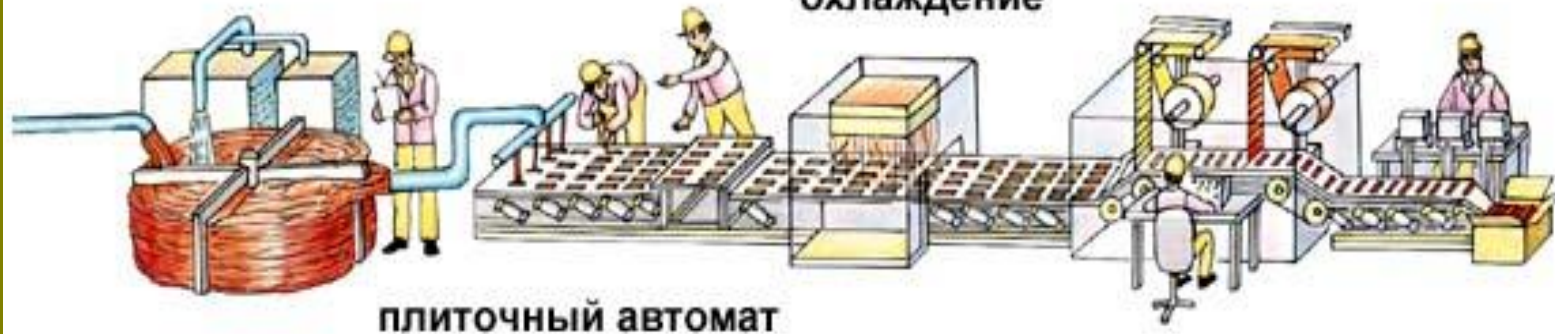
обжарка



какао тертое



охлаждение



**Слово «шоколад» происходит от «чоколатль»,
названия напитка из какао-бобов.**

**На языке ацтеков «чоколли» означает «горечь»,
а «атль» обозначает воду, используемую для
приготовления шоколадного напитка.**



Откуда берётся изюм?

Изюм — сушёные ягоды винограда с косточками. Имеет наибольшее кулинарное применение на Ближнем и Среднем Востоке, а также в Средиземноморье.



Виноград сушат на солнце. Перед сушкой некоторые сорта винограда опускают на 1-2 секунды в кипящий щелочной раствор, что улучшает качество изюма.

После сушки изюм и кишмиш поступают на очистительный завод, где их сортируют, чистят, промывают, снова подсушивают и пакуют в небольшие ящики.

Основные районы производства изюма и кишмиша - Узбекистан и Таджикистан.





Крупный, вместе с семенами сушеный виноград, называют ИЗЮМОМ.

Мелкий сушеный виноград без семян называют кишмишем и коринкой.



МЁД

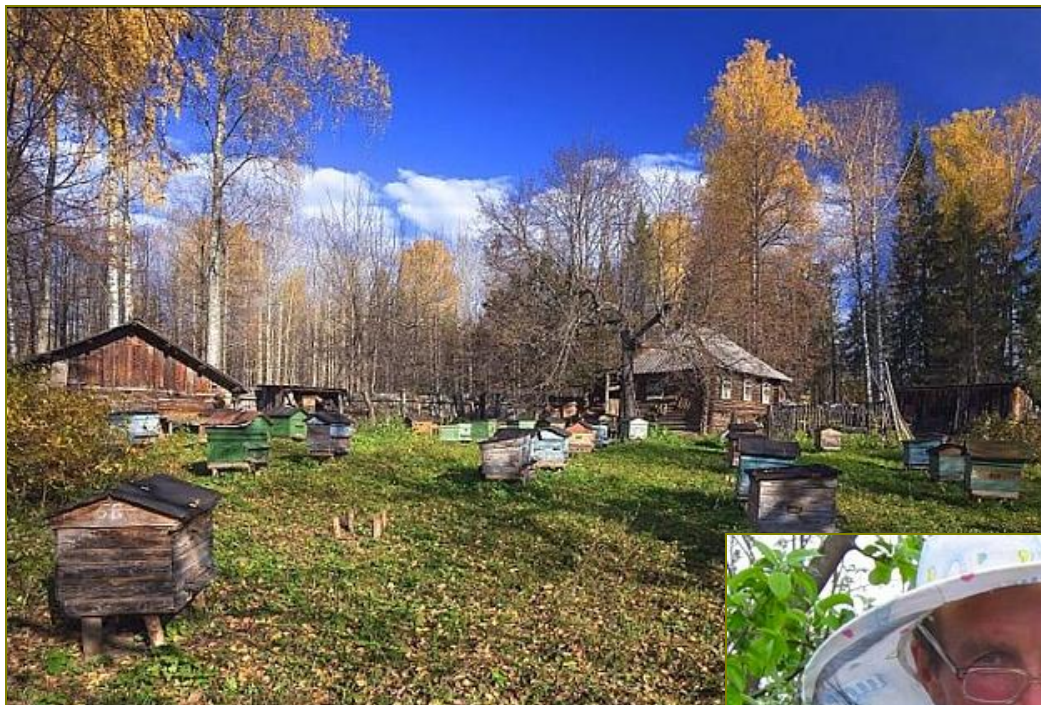




Пасека – летнее пребывание пчёл в полях.

Улей – дом для пчёл





**Рамка с сотами,
где пчёлы
собирали всё
лето мёд.**



Мёд – лекарство от ста болезней.

