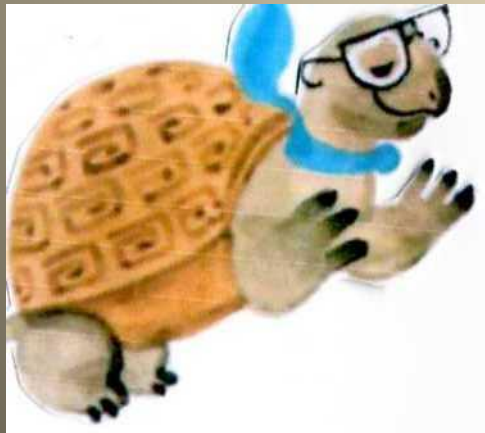


Мир вокруг нас



Откуда берутся
шоколад, изюм и
мёд

Сегодня у меня отличное настроение, потому что сегодня — мой день рождения. Муравьишка обязательно поздравит меня и угостит моей любимой сладостью — шоколадом. А какие сладости любите вы?



**Вчера Муравей спросил у меня:
„Откуда берется шоколад?“
И я сказала, что его дают нам
шоколадные деревья... Но что-то
Муравьишки долго нет. Куда это
он запропастился?**



Я ходил по лесу и искал шоколадное дерево, чтобы принести Черепахе шоколадку, но не нашел. Наверное, Черепаха пошутила: шоколадных деревьев не бывает!

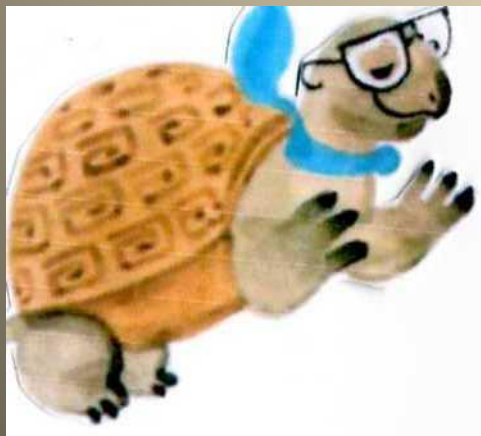


кто же прав?
Бывают ли шоколадные деревья?
«Нет?»

**В один из дней 1657 года
достопочтенный житель Лондона – сэр Пепис,
весьма довольный, записал в своём дневнике:
«Ходил в кофейню пить джоколатт, очень вкусно».
Надо полагать, что сэр Пепис был человеком состоятельным,
потому что в противном случае новомодный тогда в Европе
«джоколатт» был бы ему не по карману.**



Сэр Пепис, конечно, не знал, что полтора столетия назад до него завоеватель Мексики Фердинандо Кортес первым из европейцев отведал любимый напиток мексиканских индейцев – «чокоатль», что в переводе значило «горькая вода». Испанец тут же отписал своему королю: «Одна чашка этого ценного напитка достаточна, чтобы поддерживать человека совершенно бодрым в течение целого дня в походе».

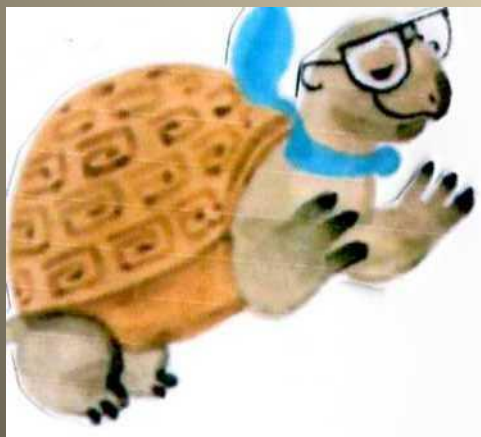


Индейцы приготавливали «горькую воду» из каких-то древесных плодов, которые они называли «какахуатль». Привезённые в Европу труднопроизносимые слова «чокоатль» и «какахуатль» превратились соответственно в «шоколад» и «какао», а предметы, которые они обозначали, быстро пришлись им по вкусу.





**В науке это дерево
носит торжественное название
«теоброма какао», что в переводе с
языка индейцев значит
«божественный напиток какао».**

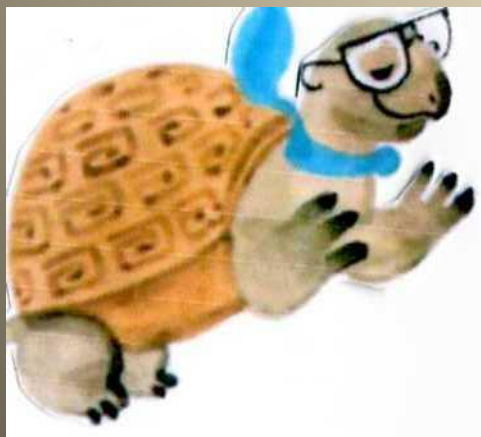




Это небольшое дерево, не выше 8 метров, раскидывает свою красивую небольшую крону в нижних, сильно затенённых ярусах. Там мало солнца, но зато сохраняется высокая температура и обильная влажность.



Есть у этого дерева любопытная особенность – плоды его растут не на концах ветвей, как, например, яблоки, груши или апельсины, а сидят прямо на стволе.





В плодах под защитой мясистой оболочки ровными рядами лежат плоские красноватые или коричневатые семена. Они и есть так называемые «бобы» какао – твоя будущая шоколадка.







В жарких странах выращивают шоколадные деревья, или деревья какао. Семена этих деревьев называют какао-бобы. Из них получают порошок какао. На кондитерской фабрике, смешивая этот порошок с сахаром и молоком, делают шоколад.







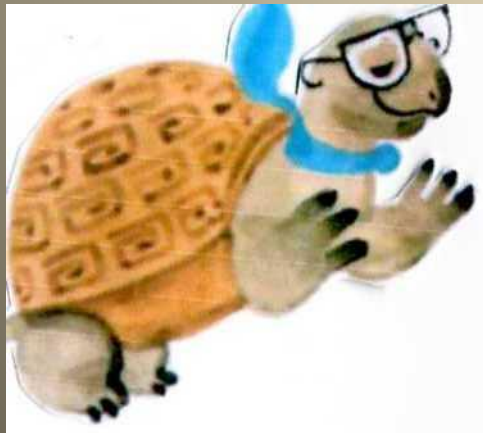
Многим ребятам нравится
шоколадка с изюмом. А что такое
изюм?



Изюм — это высушенный на солнце виноград. Сочные виноградины, высыхая, темнеют и сморщиваются. Выращивают виноград в тёплых краях.

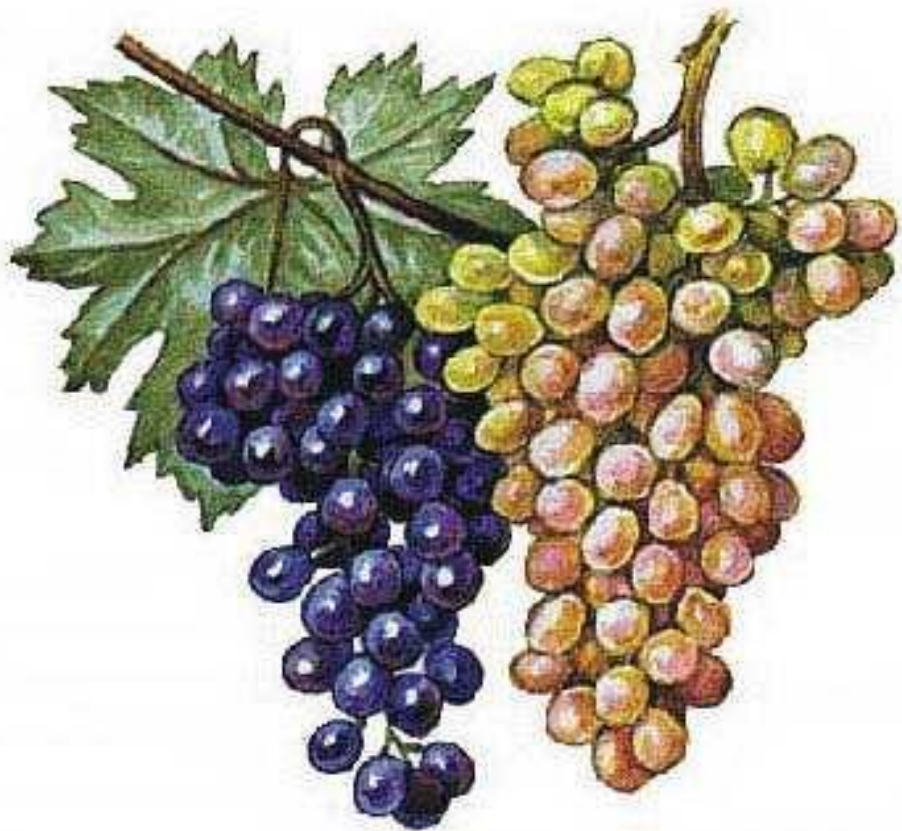


Виноград – одно из самых древних растений на нашей планете. Это многолетняя ветвистая лиана. На молодых побегах виноградной лозы каждую весну образуются соцветия из множества маленьких зелёных листочков. Их называют кистями или гроздьями. Из цветков получают ягоды.





Сладкие и ароматные ягоды винограда окрашены в разные цвета. Это зависит от сорта винограда. Ягоды винограда едят свежими. Из них готовят изюм, сок, вино.











Я пришел на день рождения
к Мудрой Черепахе.

Лучший подарок, по-моему,
мед.

Это и ослик сразу поймет.

Даже немножечко,

Чайная ложечка! —

Это уже хорошо!

Ну, а тем более — полный
горшок!»





**Откуда же появился мед
в горшочке у Винни-Пуха?**

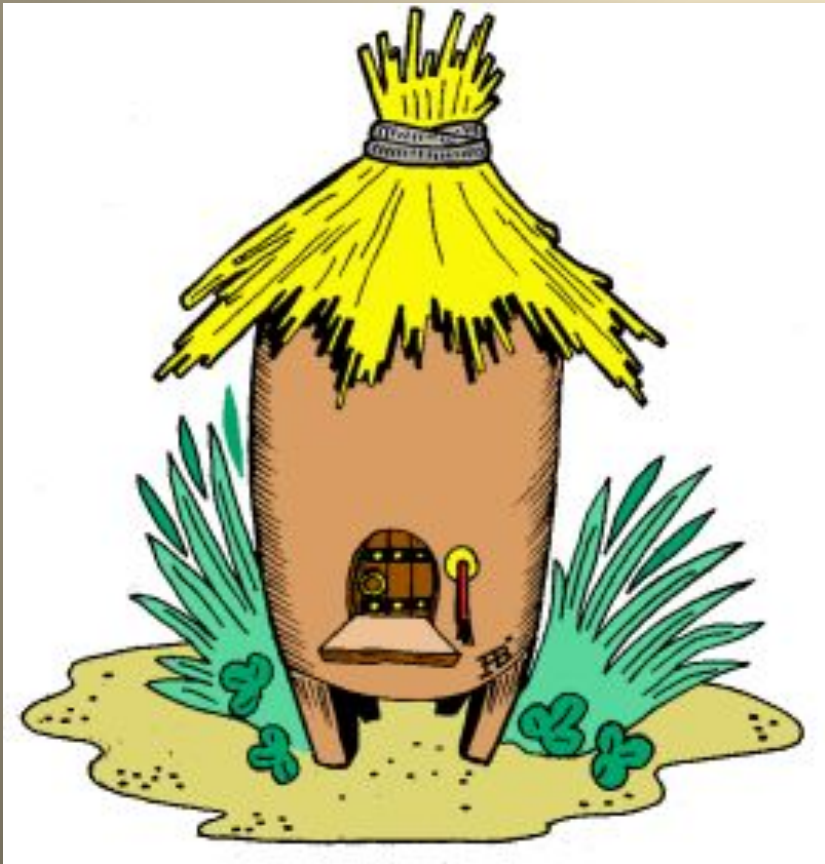


**Мед подарили мне
пчелы.**



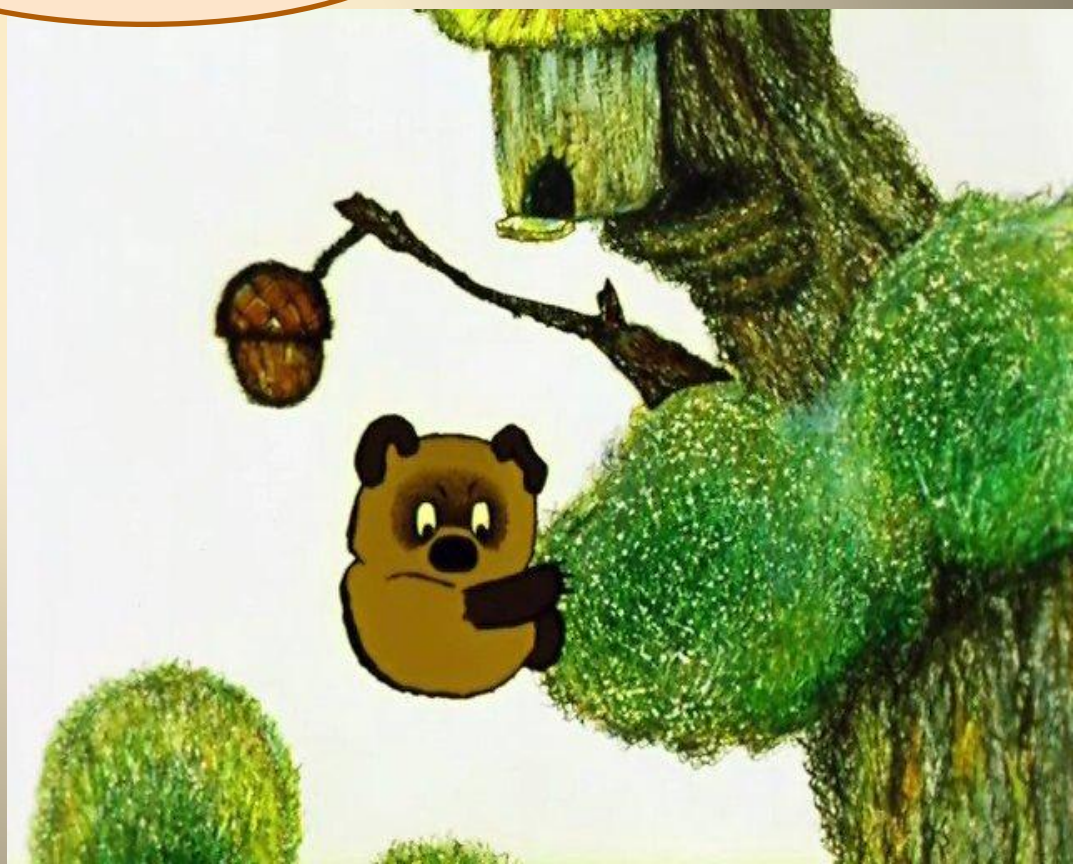
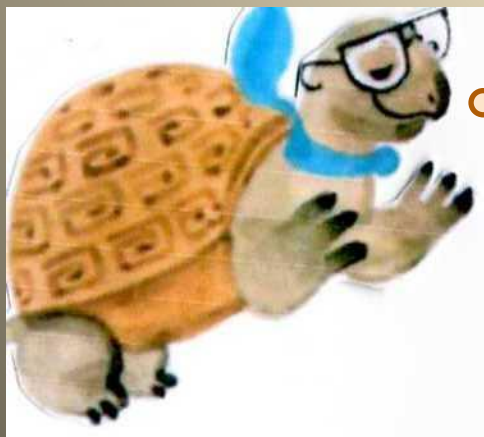


Люди очень давно узнали
о том, что пчелы умеют
готовить мед, и стали
разводить их в ульях.



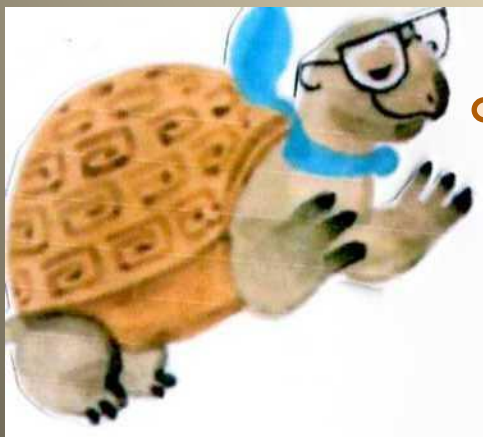


**Раньше люди брали мёд у лесных пчёл.
Со временем этих насекомых «приручили».
Стали ставить пасеки – пчеловодческие
хозяйства с ульями, хозяйственными
постройками и специальным инвентарём.**





Пасеку обычно располагают на сухом месте, хорошо защищённом от ветра невысокими деревьями и кустарниками. Пчёл разводят для получения мёда, воска, пчелиного яда.





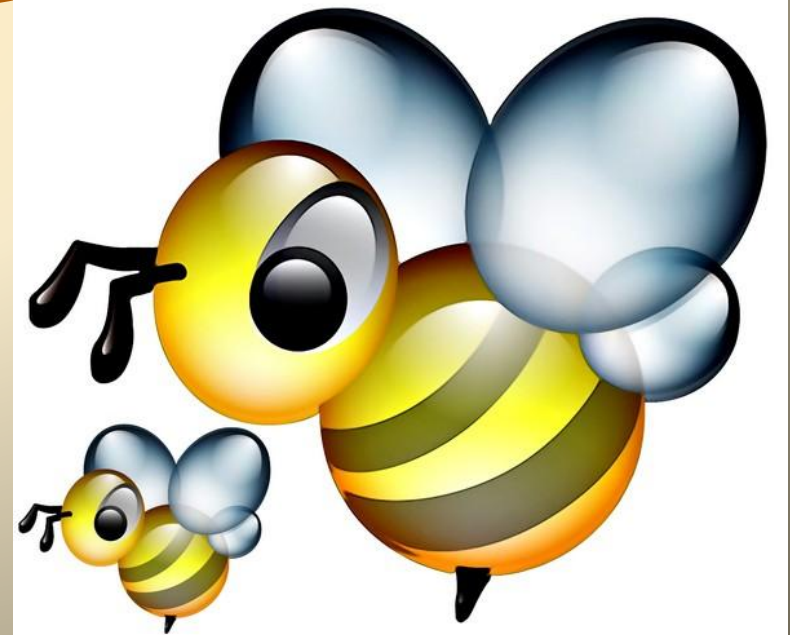
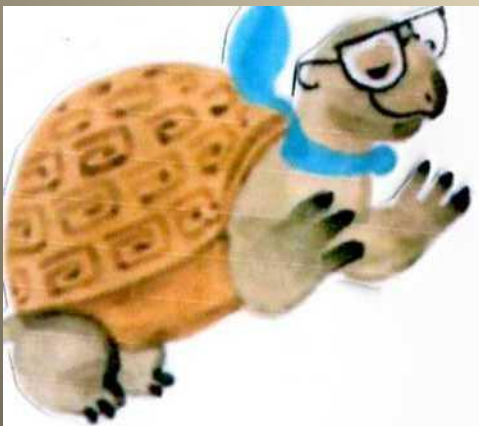
Мёд делают пчёлы. Они готовят его из сладкого сока – нектара, который собирают на цветках. Пчёлы помещают мёд в ячейки из воска – соты. Пчеловод достаёт соты из улья и откачивает из них мёд.





Мёд – это зимняя еда пчёл. Ведь зимой они не спят, а растения в это время не цветут.

Трудятся пчёлы всё лето, да так, что запасов получается гораздо больше, чем им надо: хватает и им самим, и человеку. В улье, в сотах, находятся личинки – будущие пчёлы. Взрослые пчёлы кормят их мёдом и цветочной пылью.



**На лугу полно домов.
В тех домах по сто
котлов.**

**Что это за дома?
Что это за котлы?**







Для чего людям нужен мёд?





каштан



липа



акация



**гречи
х
а**

Пчёлы собирают мёд с разных растений, поэтому видно, что у него разный цвет, и по вкусу он различается. Полезные качества мёда тоже будут разными. Врачи говорят, что если зимой съедать на ночь по чайной ложке мёда, болеть человек будет гораздо меньше.







М О Л О М О Л О

