**Муниципальное бюджетное учреждение культуры**

**«Централизованная библиотечная система города Белгорода»**

**Библиотека-филиал №18**



**«Что вам надо? Шоколада!»**

***интеллектуальная игра-викторина***

***(в рамках программы летнего чтения)***

Морозова Д.А.

**2018 г.**

Сценарий к Всемирному Дню Шоколада

**«Что вам надо? Шоколада» – интеллектуальная игра-викторина (в рамках программы летнего чтения)**

12+

**Цель:** Знакомство с праздником – Всемирным днём шоколада.

**Задачи:**

1. расширять кругозор детей;
2. познакомить с полезными свойствами шоколада;
3. развивать внимание, логическое мышление;
4. вызвать интерес к произведениям детских писателей и поэтов.

Здравствуйте, дорогие ребята! Вы знаете, зачем мы с вами здесь собрались? Чтобы отметить самый вкусный-превкусный и сладкий-пресладкий праздник – Всемирный День Шоколада. **(Слайд 1)**

Всемирный день шоколада отмечают любители сладкого 11 июля. День шоколада впервые был придуман французами в 1995 году. Идею подхватили многие страны, потому что шоколад – любимое лакомство миллионов людей.

Чем же шоколад заслужил такого повышенного внимания к своей персоне? Да хотя бы тем, что он является одним из самых древних лакомств. Человек научился варить шоколад несколько тысячелетий назад. **(Слайд 2)**

Есть мнение, что первыми научились делать шоколад ацтеки. Это было не привычное нам твердое кондитерское изделие, а густоватый напиток. На европейском континенте шоколад был долго не известен.   
История шоколада начинается в далекой Мексике, где индейцы-ацтеки научились готовить из какао-бобов «пищу богов». **(Слайд 3)**

В 1502 году, когда Христофор Колумб высадился на американскую землю, индейцы подарили ему в знак гостеприимства целую чашу с шоколадом, однако он отказался от этого напитка.

В 1519 году на побережье Мексики вступил Кортес. **(Слайд 4)**

Новые «гости» нашли напиток слишком горьким и решили смягчить его путем добавки тростникового сахара. В Европу шоколад был доставлен испанцами в XVI веке, они окрестили это лакомство «черным золотом» и использовали для укрепления физических сил и выносливости.

Испанцы тщательно охраняли секретный рецепт, но так и не уберегли его. Постепенно страсть к шоколаду распространилась по всем европейским странам. Уже в 17 веке в Европе начали открываться кафе, в которых подавали шоколадный напиток. **(Слайд 5)**

Однако это было дорогое удовольствие для богатых и знатных.

В 19 веке шоколад обрел твердую форму, но по-прежнему был доступен далеко не всем сладкоежкам. Употребляли его только аристократы. Лишь в начале XX века с появлением промышленного производства шоколадом смогли насладиться и простые люди.

***Конкурс «Самый оригинальный шоколадный дизайн»***

*Ребята должны придумать и нарисовать конфеты и «шоколадные» плитки любой формы.*

***Наша марка!***

*Придумать свое название для шоколада и прорекламировать.*

В ботанике «шоколадное дерево» получило название «Теоброма какао», что значит «пища богов». **(Слайд 6)**

Это дерево произрастает только в теплом и влажном климате, в самом сердце тропических лесов, - в основном в Северной и Южной Америке, Австралии и на некоторых островах Азии. Высота растений может достигать 10-15 метров. Урожай снимается два раза в год – основной сбор в октябре – феврале и промежуточный в мае – июне. Каждый плод содержит от 20 до 50 семян какао-бобов. Они могут быть круглыми, плоскими, выпуклыми и иметь сероватый, голубоватый или коричневый оттенок**. (Слайд 7)**

Какао-бобы были символом богатства и власти. Напиток из шоколадных бобов могла позволить себе лишь элита. Сами шоколадные бобы использовали вместо денег. Раба можно было приобрести за 100 бобов.

***Интересные факты о шоколаде:***

Современной наукой установлено, что в шоколаде есть элементы, способствующие расслаблению и психологическому восстановлению. Темные сорта шоколада стимулируют выброс эндорфинов – гормонов счастья, которые воздействуют на центр удовольствия, улучшают настроение и поддерживают тонус организма.

Есть также гипотеза, согласно которой шоколад обладает «противораковым» эффектом и способен замедлять процессы старения. Но вот в чем ученые единодушны, так это в отрицании способности шоколада снижать массу тела!

Ведь хорошо известно, что шоколад богат питательными веществами, в том числе жирами, а значит, и калориями. Но бесспорно – это лакомство у большинства людей повышает настроение.

Ученые из Гарварда подсчитали, что употребление шоколада три раза в месяц способно продлить жизнь почти на год.

Американские биологи доказали – именно шоколад, а вовсе не сыр или колбаса, – излюбленное лакомство мышей. В Мексике к курице или индейке подают шоколадный соус, в который входят горький шоколад, черный перец, чили, корица и арахис.

В Япониисуществует обычай: в награду за преданность фирме и хорошую работу хозяин дарит сотруднику плитку шоколада.

***Конкурс: Шоко-пазлы***

*Какая команда быстрее соберет разрезанную картинку, с изображением шоколадной обертки? (можно использовать настоящую обертку, наклеенную на картон или нарисовать ее)*

Многих, наверное, волнует вопрос, почему шоколад бывает белого цвета. Основой шоколадной плитки, заставляющей ее держать форму, является какао-масло, которое имеет белый цвет. Добавляем в него сухое молоко и сахарную пудру и получаем белый по цвету шоколад. Темный же шоколад – это тоже какао-масло плюс какао-порошок, который и придает плитке темный цвет.

И так, начинаем нашу игру, и я желаю вам удачи!

1. Сколько шоколада просил прислать слон в сказке Чуковского «Телефон»?

1) 5-6 килограммов

2) 5-6 плиток

3) 5-6 пудов

3. Какое девичье имя носит популярная детская шоколадка?

1) Настенька

2) Любушка

3) Алёнка

4. Какая часть тела спряталась в слове «шоколад»?

1) Рот

2) Глаз

3) Зуб

5. Как называется столица государства, в котором в 1995 году начали отмечать

День шоколада?

1) Париж

2) Лондон

3) Милан

8. Какая кондитерская фабрика выпускает свою продукцию под брендом «Щедрая душа»?

1) « Красный октябрь»

2) Имени Бабаева

3) «Россия»

9. Какие полезные свойства не относятся к шоколаду?

1) Улучшают память

2) Укрепляют зубную эмаль

3) Поднимает настроение

12. Как называется шоколадный батончик с наличием жареного арахиса, нугой и карамелью, покрытый молочным шоколадом?

1) «Сникерс»

2) «Марс»

3) «Твикс»

14. Какой шоколад самый полезный?

1) Молочный

2) Горький

3) Белый

Как проверить шоколад «на полезность»?

25-30% содержания в плитке какао-бобов свидетельствует о достаточно низком качестве данного шоколада, 35-40% характеризует шоколад среднего качества, 40-45% присутствует в продукте вполне хорошем, ну а содержание какао-бобов от 45 до 60% говорит само за себя – перед вами отличная шоколадка, которая пойдет вам на пользу.

***Дополнительное испытание:***

Кто составит и назовёт слово из букв слова ШОКОЛАД (шок, кол, код, дол, лад, школа, око, и т.д.)

В городе Покров Владимирской области 1 июля 2009 года был открыт первый в мире памятник шоколаду, который получил название Шоколадная фея. Это большая плитка шоколада в образе феи. На ее голове красуется высокая шляпа-колпак, а в одной руке фея держит плитку шоколада.

Скульптура Шоколадной феи стоит рядом с покровским музеем шоколада. Она сразу же полюбилась местным жителям и стала одной из популярных достопримечательностей города Покров. Как и многие памятники, Шоколадная фея тоже имеет свое поверье – если загадать желание и потереть плитку шоколада в ее руке, то оно обязательно исполнится.

Испанцы привезли шоколад в Европу, французы удостоили его собственного праздника, россияне поставили ему памятник, а любителей шоколада можно найти в любой стране мира. Какое интернациональное единодушие!

Мы посоветуем вам полакомиться этим замечательным продуктом, ведь в этот день делать это не просто можно, но и нужно!