

Вкусные музеи мира

Шоколадная Фея и музеи

Сказка

Шоколадная Фея, которая жила в шоколадном дворце Парижа — столицы Франции, сама очень любила шоколад и делала всё, чтобы люди его тоже полюбили. Она строго следила за тем, чтобы шоколатье*, которые занимались изготовлением шоколада, не клали в него вредных добавок, и эта сладость приносила людям только хорошее настроение и здоровье.

Шоколадная Фея много делала для того, чтобы люди узнали о пользе шоколада и его разнообразии. Она организовала в Париже Салон шоколада с показом моды. Модели были одеты в шоколадные платья, художники рисовали шоколадные картины, а скульпторы создавали шоколадные скульптуры. Но этого Шоколадной Фее казалось мало. В Париже она стала проводить фестиваль «Сладкая жизнь», посвященный шоколаду, и Ярмарку шоколада.

Шоколадная Фея была довольна. Но однажды она узнала, что в других городах мира есть музеи пряника, леденца, мороженого, хлеба и других продуктов питания. Настроение Феи сразу испортилось.

— Это несправедливо! — воскликнула она. — У самого вкусного продукта — шоколада — тоже должен быть музей! Надо рассказать людям, как полезен этот продукт, тогда люди еще больше его полюбят!

Сначала Шоколадная Фея хотела создать Музей шоколада только в Париже. Ведь французский шоколад считается одним из самых лучших в мире! Но потом она подумала, что это будет несправедливо по отношению к жителям других стран, поэтому она решила

* *Шоколатье* — мастер по приготовлению шоколада.

открыть музеи шоколада в Бельгии, Германии, Испании, Чехии, Швейцарии, Мексике и России.

Шоколадная Фея решила, что музеи шоколада не должны быть слишком большими. Главное, чтобы они были уютными, домашними, тогда посетители захотят провести в них больше времени. А вот разного шоколада в плитках и конфет должно быть очень много, чтобы люди увидели всё великолепие этого замечательного продукта, могли его попробовать и даже принять участие в его изготовлении. Шоколадная Фея подумала, что такие музеи очень понравятся детям. И она не ошиблась.

К созданию музеев Шоколадная Фея привлекла богатых людей — страстных любителей шоколада. Они стали ездить по разным странам, узнавать необычные рецепты изготовления этого продукта, скупать шоколадные статуэтки и скульптуры, собирать фирменные обертки, рекламные плакаты и все это привозить в музей.

Шоколадная Фея решила, что каждый музей должен чем-то отличаться. В парижском музее можно было увидеть более тысячи шоколадных скульптур и статуэток, в том числе большие шоколадные макеты достопримечательностей Парижа — Эйфелевой башни, Триумфальной арки, а также соборов и дворцов из разных стран мира. Эти макеты весили до 200 килограммов и имели размер от одного до трех метров!

Удивляли посетителей манекены, одетые в шоколадные наряды, и множество шоколадных туфель с внутренней стороной, сделанной из белого шоколада, а внешней — из темного.

Как и в других музеях шоколада, посетители могли подробно познакомиться с историей появления шоколада, с какао-бобами, из которых он изготавливается, с тем, как их собирают, обрабатывают, с разными приспособлениями, оборудованием для его производства. Об этом можно было узнать из многочисленных выставок, диорам и документального фильма.

Шоколадной Фее нравилось наблюдать, как радуются дети, на глазах которых шоколатье делает шоколадную плитку, конфеты, батончики с начинкой или фигурки, а потом дает все это

попробовать. Еще больше они радовались возможности самим отлить обычную или фигурную плитку шоколада.

Никто не уходил из музея с пустыми руками. Шоколадное лакомство продавалось в музейном магазине.

Шоколадная Фея ходила по залам музея, улыбалась и говорила:

— Это настоящее царство шоколада! Как я здорово все придумала! Праздники — это хорошо, но они проводятся один раз в году. А музей принимает гостей круглый год! Какая я молодец!

В Бельгии Шоколадная Фея организовала музеи шоколада в двух городах — Брюсселе и Брюгге. Бельгийский шоколад наряду с французским считается самым лучшим в мире, поэтому она решила дать возможность бельгийцам показать свой шоколад во всей красе.

В Брюгге Шоколадной Фее пришлось разместить Музей шоколада в старинном замке. Лучшего помещения не нашлось. Экспозиции музея так много рассказывали посетителям о пользе шоколада и предлагали так много рецептов его изготовления, что люди просто влюблялись в шоколад. Пополнить свои знания можно было в огромной библиотеке музея, а попробовать сорок различных шоколадных коктейлей — в баре при музее.

Брюссельский Музей шоколада получился ничуть не хуже парижского. Его экспонаты были такими же интересными, познавательными и разнообразными. Но работники музея придумали, чем отличаться. Шоколатье изготавливали на глазах у посетителей не только шоколадки и конфеты, но и настоящие шоколадные шедевры.

Швейцарский шоколад признан во всем мире. Шоколадная Фея решила открыть Музей шоколада в красивом городке Каслано, славившемся многочисленными достопримечательностями.

Чтобы музей был виден издалека, около него поставили скульптуру белой с красными пятнами коровы в натуральную величину. Сам музей соединили с производственными цехами, в которых производили шоколад. Посетители музея могли через стеклянные стены пешеходного мостика, расположенного над цехами, наблюдать за всем процессом производства, а

потом попробовать самые изысканные сорта швейцарского шоколада.

В немецком городе Кёльне Музей шоколада открыли более 100 лет назад. Шоколадная Фея решила его усовершенствовать. Она взмахнула своей волшебной палочкой, и здание музея превратилось в большой корабль из стекла и бетона.

— Это очень необычно! — воскликнула Шоколадная Фея. — Каждый прохожий сразу заметит такой музей и обязательно заглянет в него.

Внутри музея она установила шоколадный фонтан, которого больше не было нигде. Три сладкие струйки жидкого шоколада поднимались на высоту трех метров!

Шоколадная Фея осмотрелась и решила, что фонтан надо дополнить оранжерей.

— Это будет великолепно! — воскликнула она. — В оранжерее будут расти кофейные и какаоовые деревья, бананы и разные специи, которые добавляют в шоколад. Особенно мои любимые ваниль и орхидеи. Посетители смогут прогуляться среди экзотических растений.

Результат Шоколадную Фею порадовал, и она продолжила удивлять людей музеями шоколада.

В испанском городе Барселоне Музей шоколада удивлял посетителей большими шоколадными фигурами героев разных литературных произведений и мультфильмов.

В Чехии в Праге Музей шоколада привлекал посетителей антикварной коллекцией оберток шоколадных конфет и плиток, собранных в разных странах мира.

В столице Мексики — Мехико — Музей шоколада поражал своим необычным зданием. Оно походило на лебедя из оригами или космический корабль. Большинство залов этого музея было окрашено в белый цвет. Лишь один зал имел зеленое ковровое покрытие и сидения в виде долек шоколадных плиток. В нем посетители знакомились с историей шоколада.

В Москве организовать Музей шоколада Шоколадной Фее помогали ведущие кондитерские фабрики. Они устроили Музей истории шоколада и какао «Сладкий мишка» прямо около кондитерской фабрики «Бабаевский». Посетители могли

посещать производственные цеха, в которых изготавливали шоколадные изделия, дегустировать шоколад на всех этапах производства, а потом еще и получали от экскурсовода сладкие подарки. Музей оборудовали экранами и мониторами, на которых демонстрировали изображения, видеоролики и мультфильмы о шоколаде. Посетители могли услышать даже шум волн, когда им рассказывали о кораблях первооткрывателей шоколада.

Шоколадной Фее понравился московский Музей шоколада, и она постаралась, чтобы его посещение было живым и интересным.

Дворцы, мосты и другие достопримечательности Санкт-Петербурга поразили Шоколадную Фею, принявшую решение, что петербургские шоколадные изделия будут выставлять шоколадные макеты достопримечательностей этого старинного города. Шоколадная Фея решила сделать музеи необычными. Она разместила их прямо в кондитерских магазинах, где можно и посмотреть на произведения из шоколада, и купить их. Здесь были представлены шоколадные фигурки домашних животных и птиц, детские игрушки, цветочные корзинки, вазы, сундуки и шкатулки, автомобили, самолеты и танки, наборы инструментов, шахматы, ангелы и колокольчики, маски и многое другое, изготовленное петербургскими шоколадными мастерами.

Шоколадная Фея устала, летая по всему миру. Она решила немного передохнуть, а затем продолжить открывать музеи шоколада и в других странах.

Вопросы и задания

- Как называется сказка? Кто её написал? О чём она?
- Почему Шоколадная Фея решила открыть музеи шоколада в разных городах мира?
 - Почему она открыла музеи шоколада сначала во Франции и Бельгии?
 - О чём могли узнать в Музее шоколада посетители?
 - Почему эти музеи шоколада очень нравятся детям?
 - Чем отличались здания, в которых располагались музеи шоколада?
 - Чем отличались музеи шоколада в разных странах мира?

- Что вам больше всего хотелось бы увидеть своими глазами?
- Посмотрите видео и фото о музеях шоколада. Расскажите о своих впечатлениях.
- Соберите обертки от шоколадок и шоколадных конфет, устройте музей у себя в группе.
- Устройте вместе со взрослыми дегустацию разных сортов шоколада, расскажите, какой шоколад вам больше понравился.
- Покажите движениями, что бы вы увидели, попав музей шоколада.

Любим все мы шоколад,
Шоколадке каждый рад.
Мы скорей в музей пойдем,
Шоколадки там найдем,
Всё рассмотрим, всё узнаем,

Ходьба на месте.

В фонтан печенье помакаем.

Повороты туловища в стороны.

Поднять руки вверх, развести в стороны.

Все скульптуры обойдем,
Замки и дворцы найдем,

Покружиться на месте.

Поднять руки вверх, соединить «шалашиком» над головой.

Зайчика из шоколада с собою
заберем.

Попрыгать на месте.

На скамеечку присядем,
А потом домой пойдем.

Присесть.

Ходьба на месте.

- Покажите пальцами, как изготавливают шоколад.

Мы к шоколадному дереву
пришли,

Руки согнуть в локтях, соединить перед собой, пальцы раздвинуть.

На нем плоды какао нашли.

Сомкнуть кисти рук в виде закрытого бутона.

С них шкуру толстую содрали.

Ребром одной ладони резко провести по раскрытой ладони другой руки.

Из мякоти какао-бобы достали.

Соединить кулаки.

Рассыпали их под солнцем,
просушили,

Щипковые движения пальцами.

Отполировать не забыли.

Потереть ладонью о ладонь.

В мелкий порошок перетирали,

Кулаком одной руки потереть о ладонь второй.