**Шоколад**

Ведущий 1 **Слайд 1** Здравствуйте, ребята! Как ваши дела? Что у вас интересного происходит, рассказывайте? А чтоб добавить немного интересного, предлагаем вам сегодня отправиться в путешествие. Самые внимательные из вас непременно вспомнят, в какую страну мы сегодня заглянем, ведь как-то раз мы в ней уже гостили.

Ведущий 2 А зачем же отправимся снова?

Ведущий 1 У нас сегодня праздничная, именинная встреча, и эта страна поможет нам сделать эту встречу еще более праздничной. Но всех секретов я вам не раскрою, пока не доберемся до места.

Ведущий 2 Тогда скорее в путь, верно, ребята? **Слайд 2** Кстати, а как мы попадем в эту страну – поездом, самолетом или, может пароходом?

Ведущий 1 Мы отправимся туда необычным способом – в танце. **Слайд 3** Готовы?

***Ролик «Ламбада»***

*Пока играет музыка, повторяем движения с мест, в произвольном порядке:*

*- подзорная труба,*

*- ладонь над глазами – смотрим вдаль,*

*- фирменные движения ламбады бедрами,*

*- поднять руку вверх и покружиться,*

*- при желании можно построиться друг за другом и походить в стиле Ламбада паровозиком.*

Ведущий 2 Куда же это мы с вами прибыли, ребята? Узнали, что это за страна такая? В ней танцуют ламбаду, **Слайд 4** в ее тропических лесах живут самые разные животные, **Слайд 5** а ее главный город Рио-де-Жанейро знаменит не только своими красотами и бесконечными пляжами, **Слайд 6** но и ежегодным ярким и шумным карнавалом. **Слайд 7** А еще совсем недавно в этой стране прошел чемпионат мира по футболу. **Слайд 8** Верно, это Бразилия, с которой мы уже знакомились. А вы помните о ней что-нибудь?

Ведущий 1 Как мы помним, главная река Бразилии – Амазонка. **Слайд 9** В ее лесах живут самые разные животные, а также, конечно, **Слайд 10** растут самые невероятные фрукты. **Слайд 11** А кроме фруктов в Бразилии выращивают самый знаменитый в мире кофе, помните? И, конечно… **Слайд 12** какао. Кто помнит, какое лакомство делают из какао? **Слайд 13** Конечно, все мы очень любим шоколад. Так вот именно в Южной Африке, где раскинулась Бразилия, люди научились делать шоколад. Здесь – родина шоколада.

Ведущий 2 **Слайд 14**

*Дай ответ нам на загадку –*

*Ты откуда, шоколадка?*

Ведущий 1

*Я пришла из дальних стран…*

**Слайд 15**

*Там, жарою обуян,*

*В шлеме плавится плантатор,*

*Обжигаясь об экватор,*

*На закат глядит угрюмо…*

**Слайд 16**

*Я плыла, закрыта в трюме,*

*Вместе с золотом, бататом…*

**Слайд 17**

*Удирала от пиратов,*

*Торопясь сюда… И вот*

**Слайд 18**

*К вам попала прямо в рот.*

Ведущий 2 *Вот так чудо, шоколадка –*

*Познакомьтесь с ней, ребятки!*

Ведущий 1 Вот такой далекий путь из Бразилии проделала шоколадка, чтоб попасть к нам на стол. Это удивительно, правда, ребята? **Слайд 19** А еще удивительно, каким разным бывает шоколад. Какой шоколад вы знаете? Действительно, существует множество видов шоколада – **Слайд 20** по цвету он бывает белым, молочным и темным. **Слайд 21** По форме бывает традиционным в плитках, пористым и даже жидким, горячим. По вкусу шоколад может различаться от воздушного с легким вкусом до горького, со вкусом очень насыщенным.

Ведущий 2 Как же готовят шоколад? Наверное, это очень сложно? На самом деле, не так уж сложно, и при желании каждый из нас может приготовить шоколад самостоятельно. Вы готовы попробовать себя в искусстве приготовления шоколада? Тогда давайте сделаем это вместе, прямо сейчас!

*(далее каждое движение показываем пантомимой вместе с детьми)*

**Слайд 22** Но сначала нужно, конечно, помыть руки, вот так. Стряхнем воду получше.

**Слайд 23** Теперь надеть поварской колпак, вот так, поплотнее, чтоб не спадал. Давайте и ушки под колпак спрячем. Готовы? Тогда… поехали!

***Песня «Hafanana»***

*Под нее волонтеры проговаривают и показывают алгоритм приготовления шоколада, слайды – визуальная поддержка.*

Ведущий 1 **Слайд 24** Сначала мы берем сливочное масло и растапливаем его (круговые движения открытыми ладонями, сомкнутыми вместе).

Ведущий 2 **Слайд 25** Теперь давайте сыпать в масло муку и какао и тщательно размешивать, вот так (одной рукой обнимаем кастрюлю, второй совершаем круговые движения, как будто размешиваем ложкой).

Ведущий 1 Теперь все это доводим до кипения и варим пару минут (движение словно наматываем кулаками шерсть), вот так у нас все бурлит!

Снимем нашу кастрюльку с плиты, вот так аккуратно (руки как будто держат поднос) и подумаем, чтоб не обжечься, вот так, лучше подуйте!

Ведущий 2 **Слайд 26** Пусть наш шоколад застывает, а мы, уф, утомились (вытираем пот со лба). Надо отдохнуть и отдышаться (машем на себя руками). И потанцевать тоже не помешает, тем более песня у нас такая веселая (поднять руки над головой и потрясти кистями в такт музыке).

Готов наш шоколад! Молодцы, ребята, похлопаем друг другу!

Ведущий 1 Знаете, ребята, люди во всем мире так любят шоколад, что даже придумали праздник в его честь – **Слайд 27** Международный день шоколада. Он прошел совсем недавно, в июле, так что совсем неспроста мы решили поговорить с вами про шоколад. А как вы думаете, как можно отметить День шоколада? Конечно, можно его есть. Можно готовить самим и угощать друзей. **Слайд 28** И даже устраивать настоящие шоколадные фонтаны! А можно еще и узнавать много нового о шоколаде. Давайте проверим наши с вами знания и смекалку. Я буду задавать вам вопросы о шоколада, а вы постарайтесь ответить – да или нет. Громко говорите свой ответ! Но главное, конечно, правильно! Готовы?

1. Ведущий 2 Плоды какао, из которых делают шоколад, растут на деревьях? ДА. **Слайд 29** Именно на деревьях, а не на кустах или не в земле. А выглядят они вот так.
2. Ведущий 1 Слово «шоколад» переводится с древнего языка как «сладкая еда». НЕТ. **Слайд 30** На самом деле, «шоколад» значит «горькая вода». Почему так? Потому что шоколад с большим содержанием какао горчит на вкус. И, конечно, шоколад бывает жидким, почти как вода.
3. Ведущий 2 Когда-то давно шоколад использовали как лекарство, им лечились. ДА. **Слайд 31** На самом деле, ребята, давным-давно шоколад продавали в аптеках как средство для сил и бодрости. Почему так? Потому что от шоколада, на самом деле, улучшается настроение, и лучше работает мозг.
4. Ведущий 1 В мире существует всего один музей шоколада. НЕТ. **Слайд 32** На самом деле, музеев шоколада в мире несколько, а еще существуют памятники шоколаду. Кроме того, из шоколада делают скульптуры, о нем пишут книги и картины, сочиняют песни и снимают фильмы. Вот так люди любят шоколад.

Ведущий 2Ну а мы с вами вот сколько нового узнали о шоколаде! А теперь пришло время заняться творчеством. **Слайд 33** Не зря мы с вами говорили, что шоколад бывает самых разных форм. Давайте сейчас попробуем сделать шоколадки разной формы!

***Песня «Chocolate»***

*Волонтеры подходят к детям с коричневым и белым пластилином, помогают выдавить формочкой «шоколадку».*

Ведущий 1 Отлично, ребята! Смотрите, у нас целый поднос шоколадок! А ведь я говорила вначале, что мы приехали в Бразилию за праздником. Ведь какой же праздник без шоколада! Тем более, созданного нашими собственными руками. **Слайд 34** Так что мы будем поздравлять наших сегодняшних именинников не просто так, а шоколадно! По-моему, самое время начинать!

*Поздравление, аплодисменты, пожелания.*

Ведущий 2 А теперь, ребята, давайте еще раз вспомним **Слайд 35** о нашей вкусной, сладкой и очень ароматной теме сегодняшней встречи и съедим по шоколадной печенке.

***Песня «Cho-co-cao»***

*На подносе разносим шоколадное печенье. Если есть выдавливаемая сгущенка, добавляем ее на каждую печенку.*