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 отличиться. Шоколатье изготавливал 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 оранжереей.

— Это будет великолепно! — воскликнула она. — В оранжерее будут расти кофейные и какаовые 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 шоколатье 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 шоколатье вручную.

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 чем 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,	*Ходьба на месте.*
Шоколадки там найдем.	
Всё рассмотрим, всё узнаем,	*Повороты туловища в стороны.*
В фонтан печенье помакаем.	*Поднять руки вверх, развести в стороны.*
Все скульптуры обойдем,	*Покружиться на месте.*
Замки и дворцы найдем,	*Поднять руки вверх, соединить «шалашиком» над головой.*
Зайчика из шоколада с собою заберем.	*Попрыгать на месте.*
На скамеечку присядем,	*Присесть.*
А потом домой пойдем.	*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.*

Познакомьте детей с Рязанским кремлем, на территории которого находится этот музей, прочитав её сказку «Волшебство Рязанского кремля»*.

Настя и сказка о Колобке

Рассказ

Настя жила в одном из самых красивых городов мира — Санкт-Петербурге. Однажды она с ребятами из детского сада попала в Санкт-Петербургский музей хлеба. Их привела туда воспитательница Нина Петровна.

Накануне за обедом Витька играл с хлебом, крошил его, лепил шарики, а потом бросил на пол. Такое поведение мальчика очень рассердило Нину Петровну. Она сказала:

— Завтра мы идем в Музей хлеба. Там вы узнаете, почему надо беречь хлеб и относиться к нему с почтением.

И вот они пришли к старинному двухэтажному зданию.

— Мы пойдем в гости к купцу Пастухову, — сказала воспитательница, — это его дом. В нем он жил почти 200 лет назад. Обратите внимание на красивые лепнину, роспись стен, дубовые лестницы и печи с изразцами. Сегодня в бывшем доме купца располагается Санкт-Петербургский музей хлеба, в котором целых девять залов и 20 тысяч экспонатов!

Как только ребята услышали эту информацию, сразу загрустили. Такое количество экспонатов они точно не осилят. Но их ожидания не оправдались.

Экскурсовод Ольга Ивановна встретила детей с улыбкой и пригласила в один из залов музея. Ей помогал Петрушка, сидящий у нее на руке. В уголке старинной русской избы ребята увидели настоящую русскую печь. Такую теперь редко встретишь в деревенских домах, а в городе и подавно.

Ольга Ивановна рассказала, как работает печь, каким образом в ней выпекали хлеб, какими инструментами и кухонной утварью пользовались простые крестьяне и пекари. Настю

* *Алябьева Е.А.* Архитектурные сказки. Беседы об архитектуре с детьми 5—7 лет. М., 2020.

русская печь не удивила, потому что у ее бабушки в деревне сохранилась такая же. Родители провели в дом газ, сделали отопление, но ломать печку бабушка не разрешила. В ней она иногда готовила кашу и грелась на лежанке в холодные дни. А вот старинной лавки, кадки для закваски теста, деревянной лопаты с длинной ручкой для выемки испеченного в печи хлеба, старинного ухвата для захвата горшков у бабушки не было. Всю эту утварь давно выбросили.

Экскурсовод разрешила ребятам потрогать старинные предметы и даже предложила с помощью ухвата вытащить из печи горшок с кашей. Это всем понравилось. Настроение сразу поднялось.

Настоящий восторг вызвала у детей водяная мельница, макет которой стоял за стеклом витрины. Ольга Ивановна нажала кнопку, и загорелся экран, на котором ребята увидели работу настоящей водяной мельницы.

— А где же у мельницы лопасти, которые крутятся от ветра? Почему она такая низкая и похожа на дом? — спросила Настя.

— Эта мельница работает не от силы ветра, а от напора воды, — пояснила Ольга Ивановна. — Водяные мельницы строили на небольших речках, горных ручьях и каналах. Их жернова, перемалывающие зерна в муку, крутятся с помощью большого водяного колеса. Его приводит в движение поток воды. Этой мельнице не нужен ветер и большие лопасти-крылья.

Экскурсовод рассказала детям, как в старину крестьяне выращивали хлеб, какими инструментами пользовались, не имея современных машин. Дети с удивлением рассматривали плуг, борону, серп, снопы колосьев пшеницы, цепи для обмолота зерна и ступы, в которых его толкли.

— Как же с помощью таких инструментов можно обработать целое поле? — спросила Настя. — Сейчас комбайны работают день и ночь, чтобы вовремя собрать урожай, а тут какие-то маленькие серпы. Бедные крестьяне! Как им тяжело приходилось! Не хотела бы я быть хлеборобом в старину.

— Работа, эта была очень тяжелой, поэтому хлеб ценили высоко, он был всему голова. В неурожайные годы люди уми-

рали от голода, — ответила Ольга Ивановна, а потом продолжила. — В годы Великой Отечественной войны, когда Ленинград находился в блокаде, люди кусочек хлеба ценили выше золота и любых драгоценностей, потому что от него зависела жизнь. Надеюсь, вы почтительно относитесь к хлебу?

Все дети утвердительно закивали. Только Витька низко опустил голову. Ему стало стыдно за свое поведение.

Увидев Витькину опущенную голову, Ольга Ивановна сказала:

— Хотите узнать, как зерно раньше перевозили с юга России в наш город? Я покажу вам настоящее чудо.

Она подвела детей к большой картине Ильи Репина «Бурлаки на Волге», нажала на какую-то кнопку, и полотно ожило. Бурлаки с картины стали рассказывать, как им тяжело работается, кем они были раньше в жизни, почему выбрали этот нелегкий труд.

Дети стояли, раскрыв рот от удивления, а Витька тихо прошептал:

— Простите меня, пожалуйста. Я больше никогда не буду бросать хлеб.

Его никто не услышал, но обещание он дал больше самому себе.

Грустное впечатление от рассказов бурлаков перебила Ольга Ивановна. Она вместе с Петрушкой предложила детям разыграть сказку «Колобок». Ребята сразу повеселели. Они хорошо знали сказку, поэтому с удовольствием разыграли ее по ролям.

А еще Ольга Ивановна отвела детей в зал, где были представлены персонажи русских сказок, сделанные из теста в технике тестопластики. Изготовила их одна из работниц хлебозавода. Если бы экскурсовод не сказала, из чего сделаны сказочные герои, дети ни за что бы не догадались. В детском саду они уже изготавливали поделки из теста, но в музее находились настоящие произведения искусства.

В конце экскурсии Ольга Ивановна подарила детям по румяному, свежему, вкусному колобку, чему все очень обрадовались.

Экскурсия оказалась не скучной, даже очень полезной. Настя решила прийти в музей еще раз с мамой, чтобы посмотреть экспонаты других залов.

Вопросы и задания

• Как называется рассказ? Кто его написал? О чём он?

• В каком городе жила Настя?

• В какой музей повела детей воспитательница? Почему?

• Почему после вступительных слов воспитательницы дети загрустили?

• Почему настроение детей изменилось после встречи с экскурсоводом?

• Кто помогал вести экскурсию Ольге Ивановне?

• Что нового дети узнали о выращивании и производстве хлеба?

• Какие экспонаты поразили детей?

• После каких рассказов экскурсовода дети поняли, что к хлебу надо относиться с почтением?

• Почему Вите в музее стало стыдно за свое поведение?

• Какую сказку разыграли дети в музее? Почему?

• Что вы знаете о производстве хлеба в наши дни?

• Какой хлеб вам особенно нравится?

• Вылепите из теста, используя технику тестопластики, разные хлебобулочные изделия. Устройте выставку. Проведите экскурсию.

• Покажите в движениях, как в старину выращивали хлеб.

Пришла весна —	
Начинается пахота.	
Плугом землю взрываем,	*Руки соединить перед собой клином, двигать ими вперед.*
Бороной комки разбиваем,	*Сесть, пальцы рук согнуть, опустить вниз, двигать руками от себя, к себе.*
Широким взмахом зерна сеем.	*Развести руки в стороны.*
Мы это делать хорошо умеем.	*Выставить вперед большой палец одной руки.*
Колос созрел, к жатве приступаем,	
Серпом колосья срезаем	*Движение ребром ладони.*
В снопы их собираем,	*Округлить руки перед собой.*

Ни один не упускаем.
Зерно надо обмолотить, *Упражнение «Колка дров».*
Хорошенько просушить, *Быстро покружиться вокруг себя.*
Лопатами зерно провеять, *Изобразить подбрасывание зерна на лопате вверх.*
Его качество проверить. *Сжать пальцы одной руки в мягкий кулак, посмотреть в него.*
Засыплем зерно в амбар буртами, *Сложить руки «домиком».*
Потом повезем на мельницу сами. *Упражнение «Барабан крутится».*

• Покажите в игре с пальцами, как в старину выпекали хлеб.

Зерна зрелые возьмем,
И их в ступе потолчем. *Поставить кулак на кулак.*
В жерновах в муку помелем, *Потереть ладонью о ладонь круговыми движениями.*
Крутим их мы еле-еле.
Возьмем круглую квашню *Сделать круг из большого и указательного пальцев.*
И насыплем в нее муку. *В мягкий кулак одной руки вставить указательный палец другой руки.*
Воду, соль в муку добавим, *Загнуть пальцы левой руки, начиная с мизинца.*
Без закваски не оставим,
Тесто белое взобьем
И немного отдохнем.
Тесто в формах в печь поставим, *Раскрытые ладони соединить.*
Хлеб лопатой мы достанем. *Провести одной ладонью поперек другой.*
Вкусный, ароматный хлеб
Мы попробуем в обед.

Справка

Санкт-Петербургский Музей хлеба основан в 1988 году. Является первым музеем хлеба в России.