

Что мы знаем о шоколаде

Викторина



Вопрос № 1

В одном из городов этой страны расположен музей шоколада Choco-Story. О какой стране идет речь?

- Бельгия
- Франция
- Германия
- Швейцария



Ответ



Вопрос № 2

Давным-давно индейцы использовали какао-бобы как...

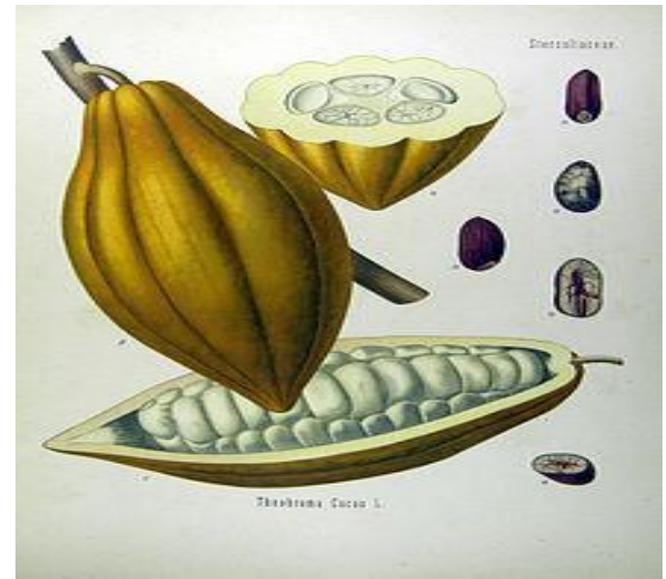
- Корм для скота
- Лекарство
- Средство платежа
- Удобрение



Ответ

Средство платежа

Плоды какао-дерева стали валютой в некоторых странах. В Никарагуа можно было купить кролика за 10 какао-бобов и хорошего раба за 100.



Вопрос № 3

В 2010 году был установлен шоколадный рекорд - изготовлена самая большая шоколадная плитка. Сколько же она весила?

- 6,28 тонны
- 8,15 тонны
- 4,41 тонны
- 2,5 тонны

Ответ

4,41 ТОННЫ



Вопрос №4

Перед экзаменом японские ученики и студенты часто употребляют шоколадки этой марки, потому что их название "настраивает на победу". О каких шоколадки идет речь?

- Kit Kat
- Cadbury
- Aero
- Nestle

Ответ



Вопрос №5

В какой из перечисленных стран по статистике едят больше всего шоколада?

- США
- Италия
- Швейцария
- Великобритания

Ответ

Швейцария

Среднестатистический швейцарец ежегодно съедает более 12 кг шоколада в год



Вопрос № 6

Плоды какао внешне похожи на...

- Помидоры
- Тыкву
- Огурцы
- Перец

Ответ

Плоды какао внешне похожи на
Огурцы



Вопрос №7

На одной из выставок в Москве фабрику "Красный Октябрь" представляли девочки в костюмах сказочной героини. Какой?

- *Красная Шапочка*
- *Дюймовочка*
- *Белоснежка*
- *Фея*



Ответ



Вопрос № 8

Согласно рекламному ролику, "Сладко" — это...

- *фабрика удовольствий*
- *фабрика чудес*
- *фабрика звезд*
- *фабрика игрушек*



Слад&Ко

Ответ

"Сладко" — это ... *фабрика удовольствий*

В феврале 2011 год
«Кондитерская фабр
«Кондитерское объе
образована компания «Оркла Брэндс Россия».



Вопрос №9

В каком городе находится фабрика, о которой говорят: "Россия — Щедрая душа"?

▫ *Екатеринбург*

▫ *Москва*

▫ *Самара*

▫ *Волгоград*



Ответ



Г. Самара

В 2001 г. бренд «Россия» - Щедрая
самарской
ИКИ

Вопрос № 10

Вспомните имя западноевропейского художника - автора известной картины «Шоколадница».

- ▣ Лиотар
- ▣ Ренуар
- ▣ Мане
- ▣ Тициан



Ответ

«Шоколадница» (*«Прекрасная шоколадница»*) —

наиболее известная картина швейцарского художника XVIII века Ж.Э. Лиотара, изображающая служанку, несущую на подносе горячий шоколад. Выполнена в технике пастели на пергаменте.

Вопрос № 11

Какая картина русского живописца И. Шишкина украшает обёртку популярнейших шоколадных конфет? Название кар



ОТВЕТ



Утро в сосновом лесу

Вопрос № 13

Назовите героев французского сказочника Шарля Перро и детского писателя

Н. Носова, которые подарили своё имя шоколадным конфетам?

Ответ



bezfishki.net
БФ
bezfishki.net

"Незнайка" вкус
вареной сгущенки

Вопрос № 14

В каком городе есть
единственный в мире
памятник шоколаду?

- В городе Покров
- В городе Брюгге
- В городе Вена



Ответ

«Шоколадная фея» — памятник в городе Покров Владимирской области.

Вопрос № 15



В одной из этих стран
нельзя купить
шоколадное яйцо.

В И
В И
В С



Ответ

В США «Киндер-сюрпризы» были запрещены к продаже, согласно федеральному акту 1938г. нельзя было вкладывать несъедобные предметы в продукты питания.

«Киндер-сюрприз» — яйцо из шоколада с сюрпризом, содержащее внутри пластиковый контейнер с игрушкой или сувениром. Торговая марка принадлежит итальянской компании Ferrero. (1972г.)

Вопрос № 16

При какой температуре тает шоколад?

Ответ

- В 1880 Рудольф Линд из Швейцарии начал добавлять немного какао масла при производстве шоколада, чтобы он был более гладким и блестящим. Какао масло тает при температуре 97° Фаренгейта , то есть при температуре человеческого тела (36,6 по Цельсию).
- Поэтому шоколад тает во рту.

Вопрос № 17

Как переводится латинское название дерева (*Theobroma cacao*), на котором растут какао-бобы?

- Воздушный горох
- Сладкое дерево
- Пища богов

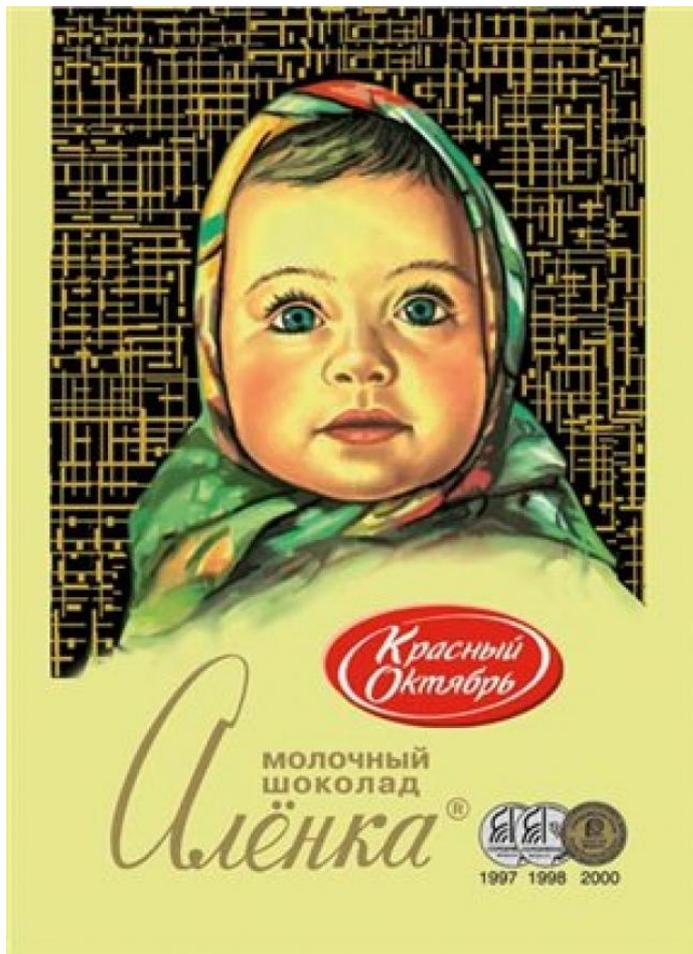


Ответ

Шоколад изготавливается из семян дерева Theobroma cacao - греческое слово, означающее "пища богов".



Вопрос № 18



В честь кого назвали шоколад «Аленкой».

Ответ

- Название шоколад получил по имени дочки Валентины Терешковой



Вопрос № 19

- Чья фотография стала темой оформления шоколада «Аленка»



Ответ

Конкурс на фотографию девочки, которая впоследствии станет темой оформления шоколада. Конкурс был обнародован в газете «Вечерняя Москва», была отобрана фотография дочери художника Александра Михайловича Геринаса, работавшего на фабрике и принимавшего участие в разработке дизайна обертки. Фотография была сделана отцом, когда Елене Геринас (тоже Алёнке) было 8 месяцев. Ныне всем знакомая «Алёнка» (с рекламным стишком внутри) увидела свет в 1966 г

Вопрос № 20

Чарльз Диккенс однажды сказал: «Нет шоколада –.....!»
Продолжите фразу.

Ответ

Чарльз Диккенс сказал: «Нет шоколада – нет завтрака!»

По-видимому, он был истинным ценителем шоколада и знал толк в «сладком» деле.

Вопрос № 21

□ Какие шоколадные фабрики вы знаете?

Ответ (Российские фабрики)



Баевский кондитерский концерн



А. Коркунов. ООО «Одинцовская кондитерская фабрика»

Фабрика им Н.К. Крупской



Красный Октябрь

Россия



- Кондитерская фабрика «ПОБЕДА»



- Покров Stollwerck

- ООО Кондитерская фабрика «Русский



- ОАО "РОТ ФРОНТ"

- Кондитерское объединение «СладКо»



- ЗАО "Солмовская кондитерская фабрика"



Вопрос №22

□ Какие виды шоколада вы знаете?

Ответ

- **Чёрный (горький)** шоколад делают из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао. Чем больше в шоколаде какао тёртого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.
- **Молочный шоколад** с добавлениями изготавливают из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока.
- **Белый шоколад готовят** из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромина. Неповторимый вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус.

Диабетический шоколад для больных сахарным диабетом.

Пористый шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы, которую разливают в формы на $\frac{3}{4}$ объёма, помещают в вакуум-котлы и выдерживают в жидком состоянии (при температуре 40°C) в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки.

Шоколад в порошке вырабатывают из какао тёртого и сахарной пудры без добавлений или с добавлением молочных продуктов.

По степени измельчённости частиц шоколад делится на обычный и десертный.



□ Составитель Пименова М.А.