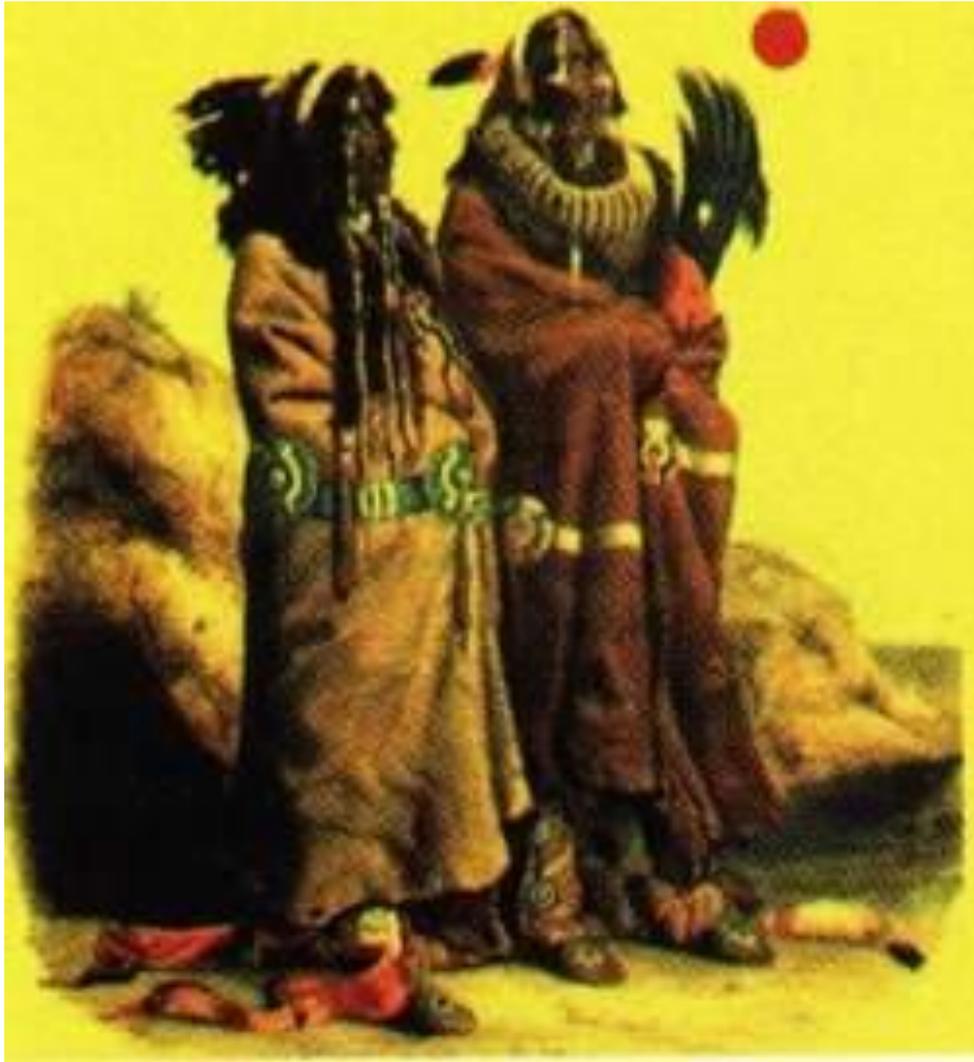


Откуда берутся шоколад,

изюм и мёд?







Ацтеки первыми попробовали какао

ЧОКОЛАТ → *Напиток*



КАКАУТАЛЬ → *растение*

Какао - бобы

The image features several cacao beans and pods. In the upper left, there is a whole, dark reddish-brown cacao pod. Below it, another whole pod is a lighter, more vibrant red. In the center, a large cacao pod is split open, revealing a thick, white, fleshy pulp (mucilage) surrounding the seeds. To the right of this, a whole, light green cacao pod is shown, which is unfermented. In the lower left, another split-open pod shows the white pulp. The beans and pods are arranged on a bed of large, dark green cacao leaves with prominent veins. The background is a textured, brown surface, possibly a wooden table or a piece of bark.



***Из какао - бобов
получают порошок какао***

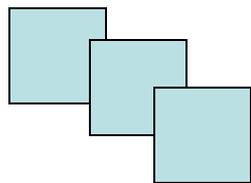


Зрительный
Центр



КАКАО

САХАР



МАСЛО



МОЛОКО





ВКУСНО

Из чего получают

изюм?



**ИЗЮМ -ЭТО ВЫСУШЕННЫЙ
НА СОЛНЦЕ ВИНОГРАД**



**Сочные виноградины,
высыхая,**



**темнеют и
сморщиваются**

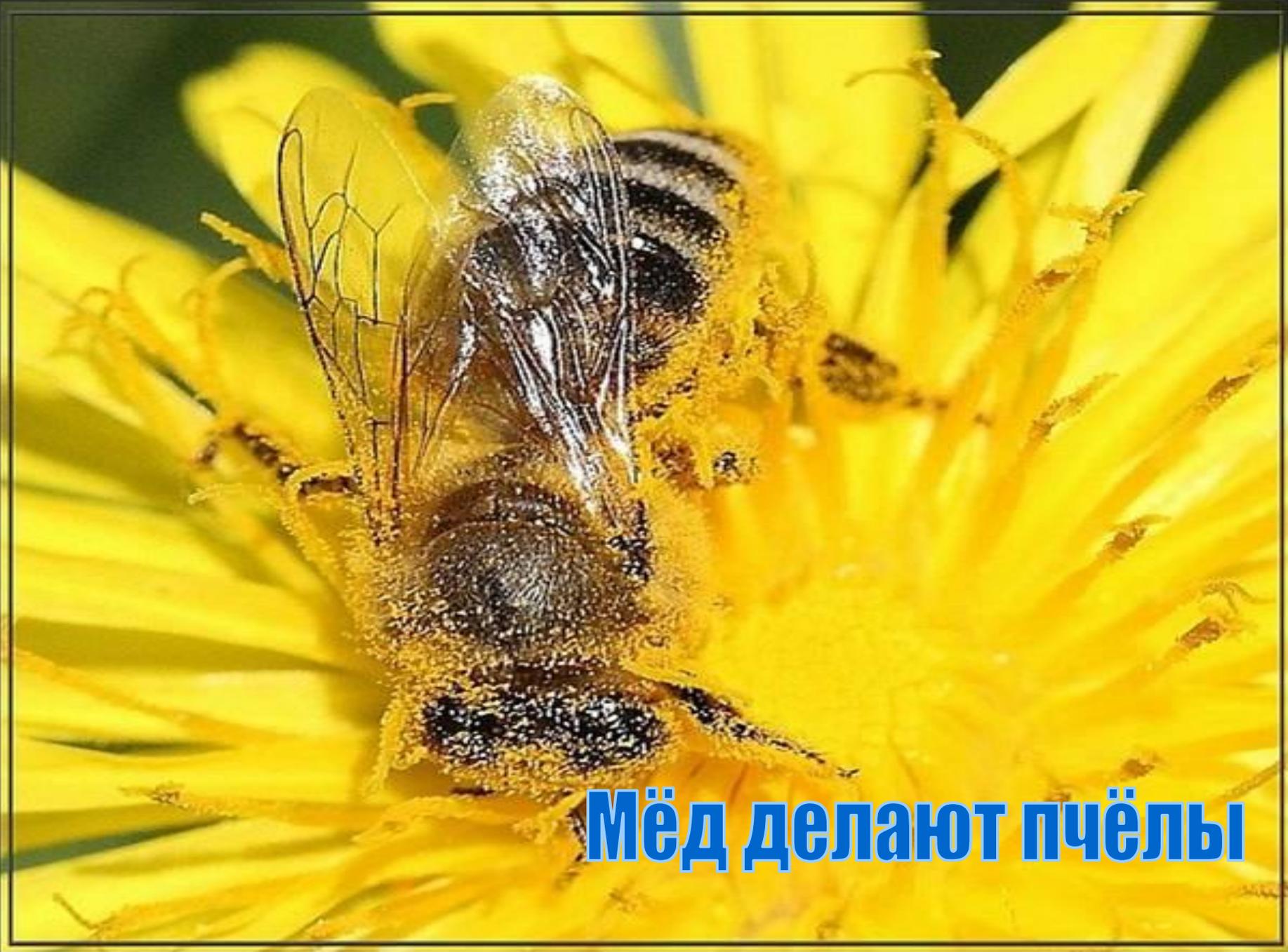






Кто делает мёд?





Мёд делают пчёлы



**Они готовят его
из сладкого сока - нектара,
который собирают на цветках**







Купица
.com



Для чего людям нужен мёд?

**Презентацию подготовила
учитель начальных классов
Надежда Александровна
Шумейко**

