

A close-up, high-angle shot of a variety of chocolates and cacao beans. The chocolates are of different types, including dark chocolate truffles, milk chocolate with white chocolate centers, and white chocolate with green centers. Some chocolates have intricate textures like stripes or swirls. In the background, several whole cacao beans are visible, some with a light tan color and others with a darker, more chocolatey hue.

Музей истории шоколада и какао

*Студентки 1 курса Бачурина Анастасия,
Фунтусова Анастасия, Керимова Арнэлла*

СХЕМА ЭКСПОЗИЦИИ МУЗЕЯ ИСТОРИИ ШОКОЛАДА и КАКАО



- 1 Мезоамерика - Родина шоколада
- 2 Культура, ремесла древних индейцев майя и шоколад
- 3 Шоколад и конкистадоры
- 4 Путь шоколада по Европе
- 5 Дерево какао. Лаборатория
- 6 Производство шоколада

- 7 Товарищество "Эйнем"
- 8 Электронная книга. Короли кондитерского дела
- 9 Товарищество "Абрикосова и С-вей"
- 10 Торговая реклама
- 11 Кондитерский бутик
- 12 Лавка Моссельпрома

- 13 СССР в "шоколаде". ВДНХ
- 14 Предпосылки появления какао в Европе
- 15 Искусство шоколадной пластики
- 16 Волшебный мир шоколада
- 17 Фабриканты кондитерского дела
- 18 Экскурсионное бюро

Музей Истории Шоколада и Какао

Главный герой нашего музея - Шоколад. Музейная экспозиция раскрывает "биографию" любимого кулинарного и детского лакомства. Как готовят шоколад, как выращивают дерево-траву с плодами какао, как шоколад покорял страны и континенты, какие известные фабрики России выпускают кондитерские конфеты, какими технологиями "шоколадные" и "грибные". Поэтому музею появился псевдоним "Музей Истории Шоколада и Какао" или просто "МИШКА". Экскурсии сопровождаются познавательными фильмами, волшебными книжками, чудесными превращениями. Шоколадные квесты не времена и пространства. Они включают практические приключения в лабиринтах, гонки на гирляндах, прыжки в кольца, спиральки и спиральки.

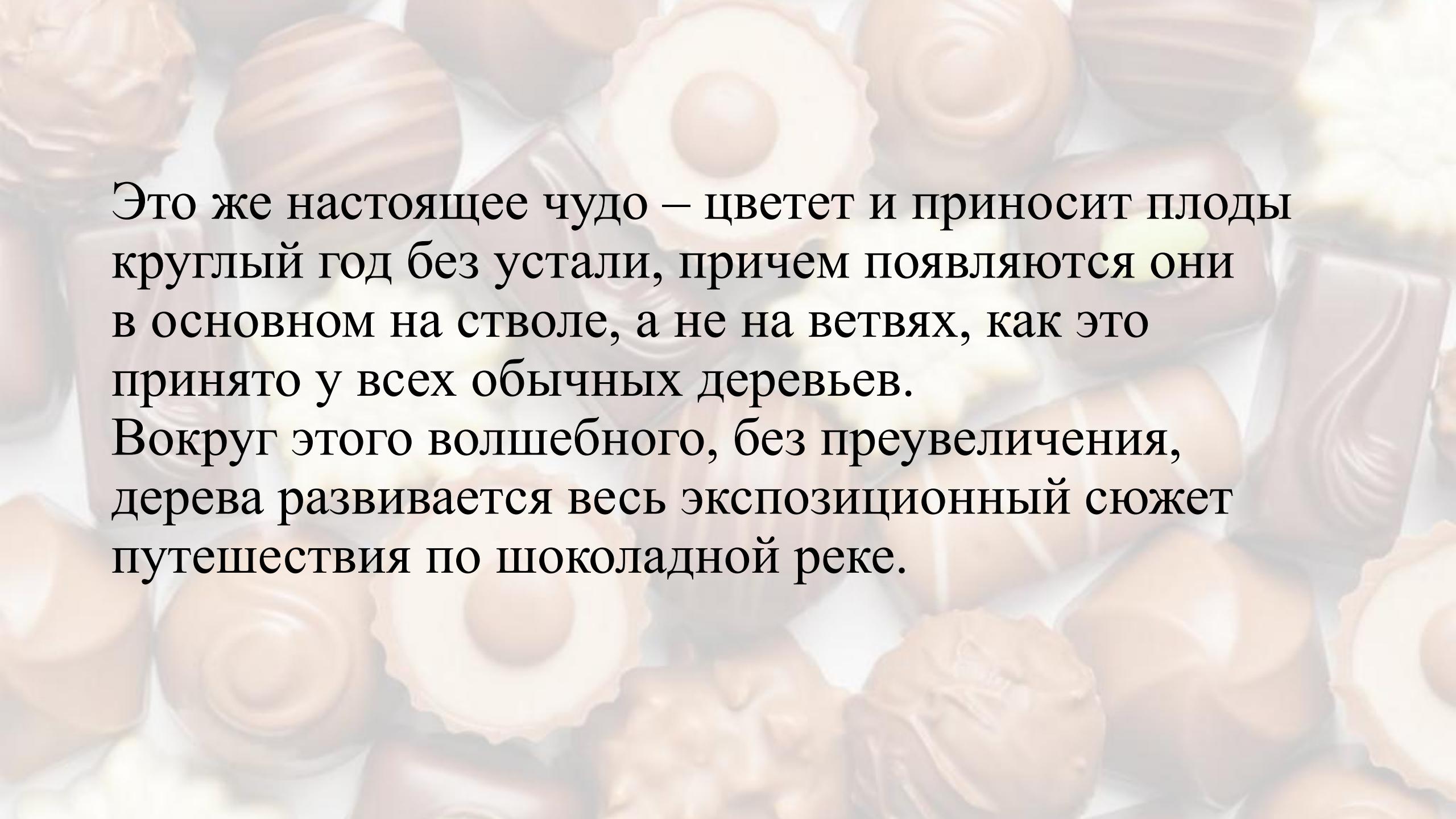
Ваше путешествие в мир Шоколада будет интересным, познавательным и вкусным!



О музее

Вы когда-нибудь видели дерево какао?





Это же настоящее чудо – цветет и приносит плоды круглый год без устали, причем появляются они в основном на стволе, а не на ветвях, как это принято у всех обычных деревьев.

Вокруг этого волшебного, без преувеличения, дерева развивается весь экспозиционный сюжет путешествия по шоколадной реке.



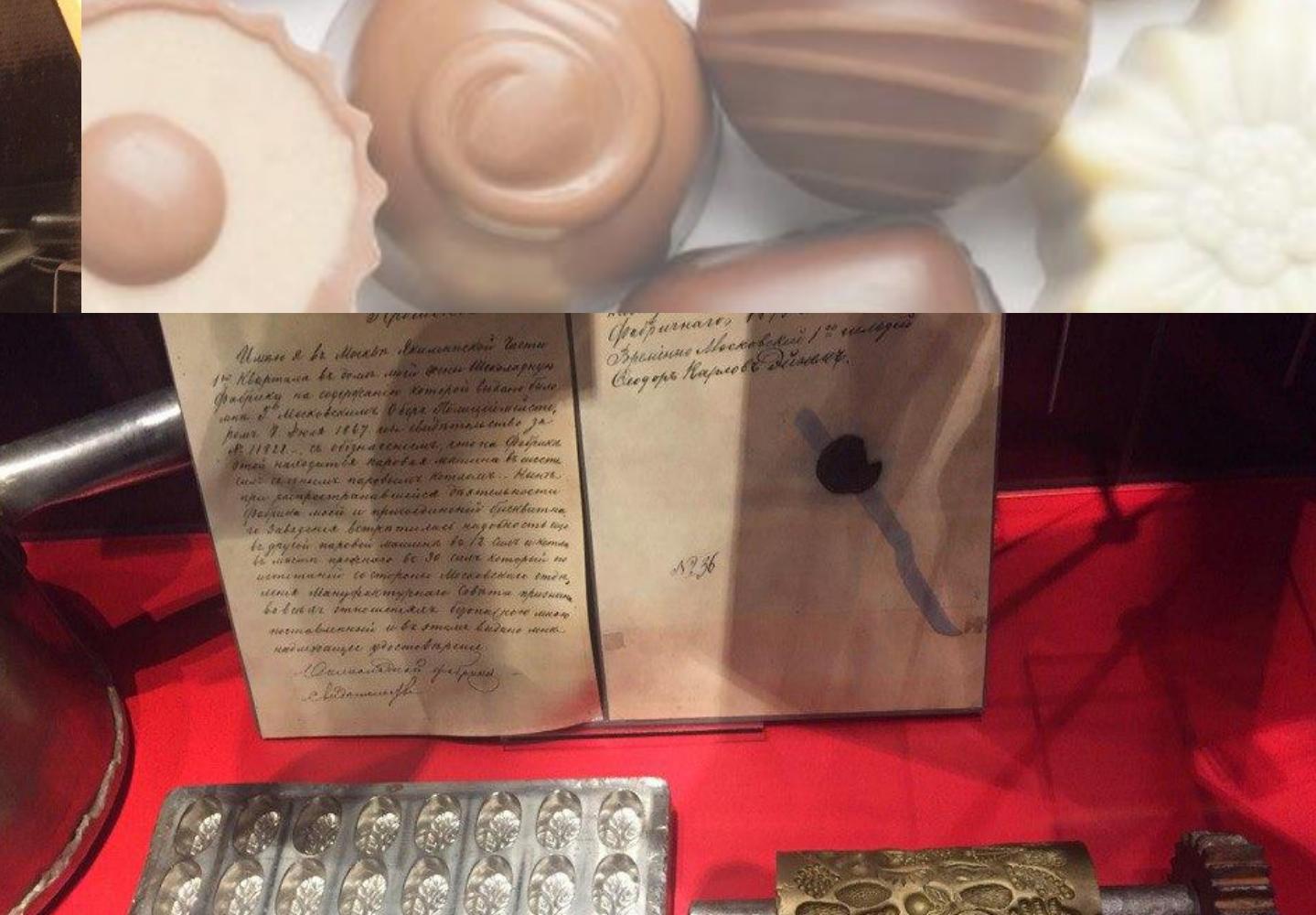


















ОСНОВАТЕЛИ ШОКОЛАДНОГО ДЕЛА В РОССИИ

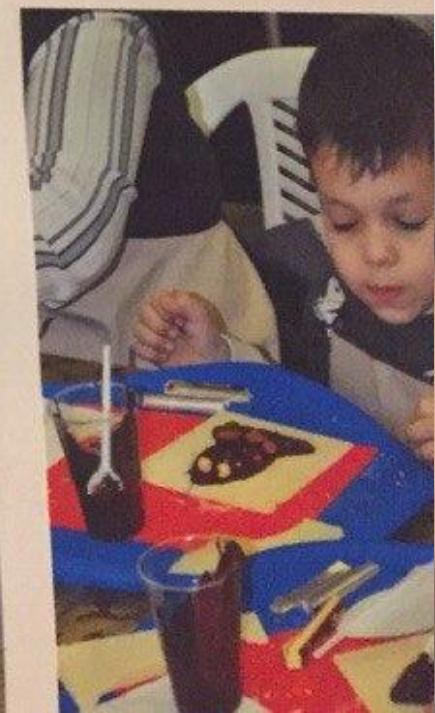
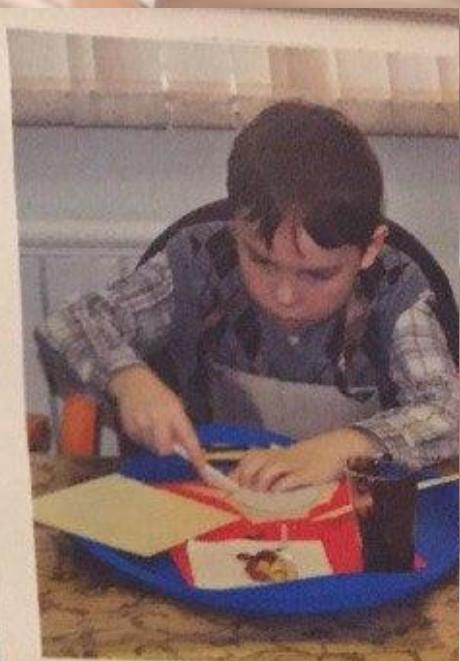




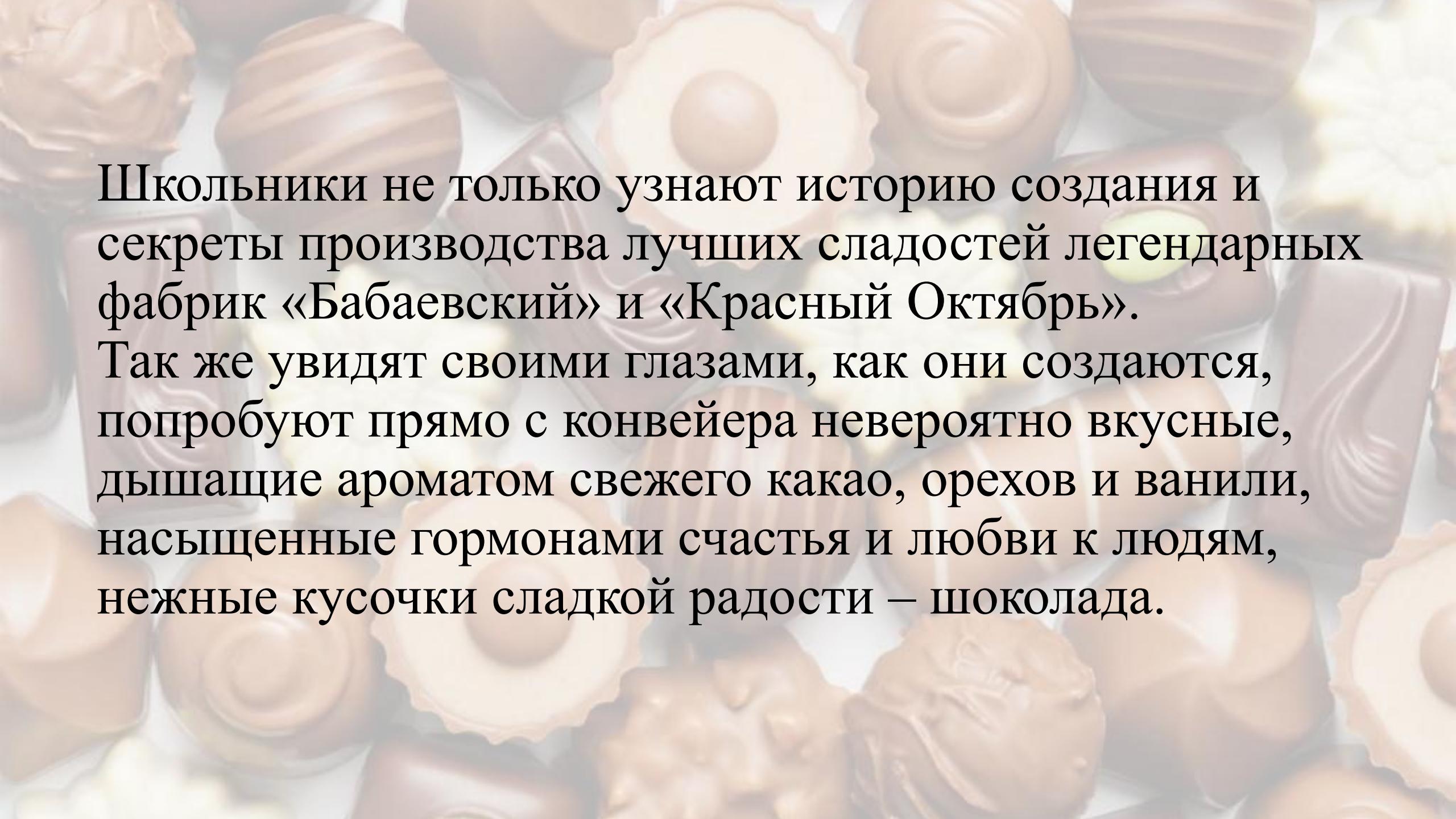
ГОСУДАРСТВЕННАЯ
КРАСНЫЙ ФАБРИКИ
КОНДИТЕРСКАЯ
ОКТЯБРЬ











Школьники не только узнают историю создания и секреты производства лучших сладостей легендарных фабрик «Бабаевский» и «Красный Октябрь». Так же увидят своими глазами, как они создаются, попробуют прямо с конвейера невероятно вкусные, дышащие ароматом свежего какао, орехов и ванили, насыщенные гормонами счастья и любви к людям, нежные кусочки сладкой радости – шоколада.



Спасибо за внимание!
Всем шоколадного настроения!