

E świetlica



12 kwietnia Światowy Dzień Czekolady

Świetlica proponuje !!!!

Poniedziałek 12.04.2021 r.

Kochane Świetliczaki!

STARTUJEMY !!!!!!!!!!!!!

Dziś będzie bardzo, bardzoooo słodko 🍫🍪🍰🥞

Witamy Was i zapraszamy do zapoznania się z naszą propozycją. Dziś obchodzimy Światowy Dzień Czekolady!!! Mniammmm pewnie większość z Was uwielbia słodkie smakołyki. Zajęcia proponowane przez nas są dobrowolne, można korzystać z nich w wolnym czasie. Będzie dużo się działo więc zapraszamy do wspólnej zabawy. Pewnie jesteście ciekawi skąd się bierze

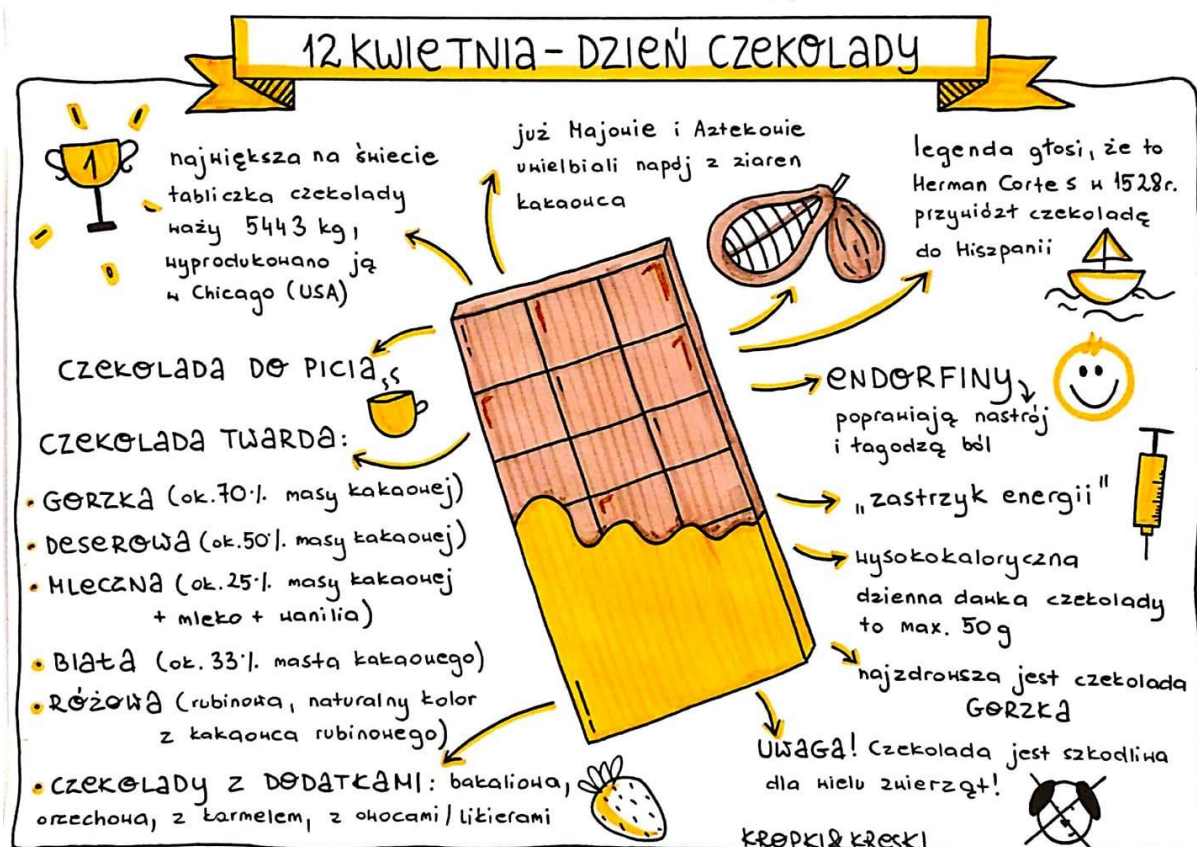


czekolada i jak powstaje????

DZIEŃ CZEKOLADY - 12 kwietnia 🍪mniam🍪mniam



Niezmiennie uwielbiana na całym świecie od ponad 200 lat, w coraz bardziej wymyślnych odsłonach: to już nie tylko ciastka, batony czy lody, mydło czy nawet masaż. Trudno się dziwić temu szaleństwu – w końcu czekolada w bardzo długo czekała na światowe odkrycie. Co prawda, specjalnym napojem czekoladowym rozkoszowali się już Majowie i Aztekowie, ale ziarna kakaowca dopiero w XV wieku przywiózł do Europy Krzysztof Kolumb z jednej ze swoich wypraw. Następnie minąć musiało kilkaset lat, zanim w Niemczech powstała pierwsza tabliczka czekolady. Co więcej, oprócz tego, że jest pyszna, czekolada spożywana w umiarkowanych ilościach może również mieć pozytywny wpływ na zdrowie. Badania wskazują, że substancje zawarte w czekoladzie pozytywnie wpływają na układ krążenia i pracę mózgu. Nie można oczywiście zapominać o wyraźniej poprawie nastroju.



Czekolada sporządzana z miazgi kakaowej, tłuszczu kakaowego (masło kakaowe) lub innego tłuszczu roślinnego, środka słodzącego i innych dodatków, a w przypadku czekolady mlecznej także z mleka.

Kakaowiec



Ziarno kakaowca



W celu uzyskania miazgi kakaowej i tłuszczu kakaowego, ziarna kakaowca poddaje się fermentacji, suszy i rozciera.



Ziarno kakaowca przywiózł do Europy, z Ameryki Środkowej i Południowej, Krzysztof Kolumb.

Czekolada

- Czekolada poprawia samopoczucie (podczas spożywania wydzielają się endorfiny)
- Zawiera żelazo, magnez i węglowodany.
- Zapobiega rozwojowi chorób serca oraz dzięki wysokiej zawartości przeciwutleniaczy, chroni przed nowotworami.
- Znajdujące się w ziarnach kakaowych antyoksydanty opóźniają z kolei proces starzenia się organizmu.
- Warto pamiętać, że dobra czekolada powinna zawierać więcej niż 70 proc. kakao.
- Kakao ma spory udział w kosmetyce (kosmetyki zawierają masła kakaowe)

Ciekawostki o czekoladzie



Analitycy postanowili przygotować szczegółowe statystyki. Ile tak naprawdę słodkości potrafi zjeść Polak?



Jak wynika z badań, statystyczny Polak w 2016 roku zjadał aż 6,3 kg czekolady. Trzeba jednak zaznaczyć, że w przeciągu ostatnich lat spożycie czekolady wzrosło aż o 122%!

Polska stała się czołowym producentem czekolady, która trafia na rynki zagraniczne. W 2017 roku z naszego kraju wypłynęło aż 115,3 tys. ton czekolady.

Posłuchaj !!!

Tajemnica produkcji czekolady

<https://view.genial.ly/5e944f46b655a60d71c96aa3/presentation-czekolada>





Czekolada - rodzaje i skład

Każdy wielbiciel czekolady wie zapewne, że robi się ją z miazgi kakaowej oraz tłuszczu (kakaowego lub roślinnego) z dodatkiem substancji słodzących i mlekiem w przypadku czekolady mlecznej. Oczywiście do wyrobu czekolady używa się także mnóstwa dodatków. Rodzaje czekolady różnią się od siebie głównie zawartością procentową miazgi kakaowej.

I tak:

Wyróżnia się cztery główne rodzaje czekolady:



GORZKA



MINIMUM 70% MIAZGI KAKAOWEJ

MLECZNA

ZAWIERA MLEKO I WANILIĘ, KAKAO OD 25 DO 50%



DESEROWA
PONAD 50% MIAZGI KAKAOWEJ



BIAŁA BEZ DODATKU KAKAO



Do czekolady dodawane są także bakalie, orzechy, ciasteczka, krakersy, nadzienia owocowe, likiery, suszone owoce, chili. Czekolada różowa tworzona jest z rubinowych nasion kakaowca. Miłośnicy słodkości naprawdę mają w czym wybierać. Przysmak ten cieszy się ogromną popularnością. Obliczono, że statystyczny Polak zjada rocznie około 60 tabliczek czekolady. Musimy jednak pamiętać, że jest ona wysokokaloryczna, a zjadanie jej dużych ilości może prowadzić nawet do otyłości. Jednakże spożywana z umiarem poprawia nastrój i dostarcza nam sporych ilości magnezu (zwłaszcza gorzka), dlatego

A close-up photograph of four pieces of dark chocolate bars, each with a different topping. The top-left piece is covered in a thick layer of chopped nuts. The top-right piece is covered in a thick layer of small, dark, irregularly shaped pieces, possibly dried fruit or chocolate chips. The bottom-left piece is covered in a thick layer of small, light-colored, irregularly shaped pieces, possibly dried fruit or chocolate chips. The bottom-right piece is covered in a thick layer of a mix of chopped nuts and dried fruit. The chocolate bars are arranged in a slightly overlapping, fanned-out manner against a dark background.

Kakaowiec właściwy (*Theobroma cacao* L.) to gatunek drzewa rodzącego cenne ziarna, z których produkowane jest kakao. Roślina pochodzi z Ameryki Południowej, dokładnie z górnej Amazonii, ale obecnie uprawiana jest w pasie tropikalnym Ameryki, Azji i Afryki. Dosłowne tłumaczenie łacińskiej, nadanej przez Linneusza nazwy oznacza „napój bogów”, co nawiązuje do prekolumbijskich wierzeń indiańskich o boskiej genezie drzewa.

SADZONKI DRZEW KAKAOWYCH



DRZEWO KAKAOWCA



OWOC KAKAOWCA



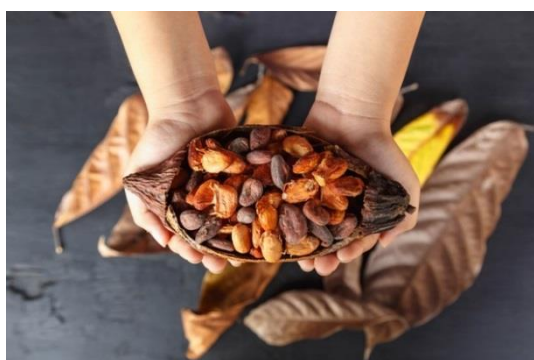
STRAKI KAKAOWCA



SUSZENIE ZIAREN KAKAOWCA



SUCHE ZIARNA KAKAOWE



SUSZONE KAKAO



Zapraszamy Was teraz do wykonania pracy plastycznej.

Praca plastyczna

Proponujemy Wam pracę plastyczną babeczka.

Do wykonania będą potrzebne materiały: kartka bloku, papier kolorowy, gazeta, to co posiadacie w domu.



A dla chętnych zróbcie jakiś czekoladowy deser.



Jak się najecie to trochę ruchu Wam nie zaszkodzi. Pani Agnieszka zaprasza na taniec czekoladowy.

Potańcz

<https://www.youtube.com/watch?v=lFWysdCgVNg>

Chocolate choco choco

Piosenka

<https://www.youtube.com/watch?v=H4xzx6pt6uk&t=14s>

CZEKOLADA – Śpiewanki.tv - Piosenki dla dzieci

Wymyśl dla siebie układ taneczny

https://www.youtube.com/watch?v=n-K2U_WioYw&t=2s

Gummy Bear - Czekolada

Kolorowanka dla najmłodszych



POZDRAWIAMY WAS CZEKOLADOWO I ŻYCZYMY CZEKOLADOWEGO DNIA !!!!

