

Путешествие туда, где делают конфеты



Выполнила: Голенко Н.А

«Елисейевский кондитерский дом» приоткрыл завесу тайны производства шоколадных изделий, конфет и прочих сладостей. Производство оказалось небольшим, но интересным и вкусно пахнущим :)



Шоколадная икра



Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка.

Основным сырьём для производства шоколада и какао-порошка являются **какао-бобы** – семена какао-дерева, произрастающего в тропических районах земного шара.



Здесь варят шоколад.



В зависимости от состава шоколад делят на классический, горький, молочный и белый.

Цех изготовления ручных конфет



Ручными называют, потому что на формах для конфет вручную наносится рисунок из белого шоколада



Потом формы заливают
классическим шоколадом



Получаются фигурки – Деды Морозы



Потом их упаковывают



А это формы для шоколадных фигурок



Шоколаду приписывали следующие целебные свойства: лечение депрессий, улучшение самочувствия, быстрое заживление ран.

https://img03.rl0.ru/3457dec75c1e62d7b3ee53943591a0a6/c250x188/www.pspokrov.ru/photos/reg_imgs_pics/sUBFgrYvX9AuGziTH2uh.jpg

<http://www.fresher.ru/images9/ekskursiya-na-konditerskuyu-fabriku/big/16.jpg>

<http://www.fresher.ru/images9/ekskursiya-na-konditerskuyu-fabriku/big/1.jpg>

<http://www.fresher.ru/images9/ekskursiya-na-konditerskuyu-fabriku/big/3.jpg>

<http://www.fresher.ru/images9/ekskursiya-na-konditerskuyu-fabriku/big/4.jpg>

<http://www.fresher.ru/images9/ekskursiya-na-konditerskuyu-fabriku/big/5.jpg>

<http://www.fresher.ru/images9/ekskursiya-na-konditerskuyu-fabriku/big/6.jpg>

<http://www.fresher.ru/images9/ekskursiya-na-konditerskuyu-fabriku/big/7.jpg>

<http://www.fresher.ru/images9/ekskursiya-na-konditerskuyu-fabriku/big/8.jpg>

<http://www.fresher.ru/images9/ekskursiya-na-konditerskuyu-fabriku/big/10.jpg>

<http://www.fresher.ru/images9/ekskursiya-na-konditerskuyu-fabriku/big/11.jpg>

<http://www.fresher.ru/images9/ekskursiya-na-konditerskuyu-fabriku/big/12.jpg>