

11 июля – Всемирный день шоколада

Ежегодно 11 июля любители сладкого отмечают Всемирный день шоколада. Этот вкусный праздник был придуман и впервые проведён французами в 1995 году.

Оригинальную задумку очень быстро одобрили и в других странах. В Германии, Испании и Италии, к примеру, в этот день устраивают грандиозные шоколадные ярмарки и красочные представления. Бельгийцы дружным строем отправляются в музеи шоколада или рестораны, где предлагают изысканное тематическое меню. А в Швейцарии фирменный «шоколадный поезд» мчит пассажиров в Брок с его всемирно известной шоколадной фабрикой.

Россияне шоколад почитают не меньше, о чем свидетельствует первый в мире памятник этому лакомству, выполненный в виде бронзовой феи. Находится он в музее шоколада города Покрова, где торжества по случаю проходят с особым размахом.



Гастрономические дни в июле:

- 11 июля** - Всемирный день шоколада
- 15 июля** – День томата и огурца.
- 19 июля** - День пирожков с малиновым вареньем
- 20 июля** - Международный день торта.

С чем едят шоколадки в разных уголках планеты

Швейцария	Шоколад едят с сыром
Япония	Японцы смешивают шоколад с васаби!
Бельгия	В Бельгии сочетают шоколад с базиликом и помидорами.
Америка	Американцы шоколад солят или едят в прикуску в беконом.
Россия	В России же обычно лакомство сочетают с фруктами

Интересные факты

На производство 10 шоколадных батончиков требуется годовой урожай бобов одного дерева

Деревья какао могут жить до 200 лет

Шоколад имеет более 600 ароматов

Технически белый шоколад - не шоколад вовсе. В нем содержится не какао, а какао-масло.

Дерево какао



Шоколадный поезд

Очень вкусный и нарядный
Мчался поезд шоколадный.

Вдоль вагонов
Надпись шла-
ШОКОЛАДНАЯ СТРЕЛА.

Все вагоны в нём
Подряд

Были чистый шоколад,
А вагонные скамейки
Были раковые шейки.

Мчался, словно ветер он,
Но, к несчастью,
Вёз сладстён.

Эти страшные сладстёны
Облизали

Все вагоны,
А потом не утерпели
Паровоз с трубою съели
И конечно, полпути
Им пришлось пешком идти.

Роман Сэф

Рецепт шоколадного кекса

Ингредиенты:

Сливочное масло - 40 г

Сахар - ½ стакана

Яйцо - 1 шт.

Молоко - ¼ стакана

Мука - ½ стакана

Какао - 0 2 ст. л.

Разрыхлитель для теста - ¼ ч. л.

Соль - щепотка

Ванилин - по вкусу

Способ приготовления:

Тщательно перемешиваем размягченное сливочное масло с сахаром, яйцом, ванилином и молоком. Постепенно добавляем муку, какао, соль и разрыхлитель, еще раз перемешиваем.

Выкладываем в форму для выпекания и ставим на 5 минут в микроволновку, выставленную на максимальный режим.

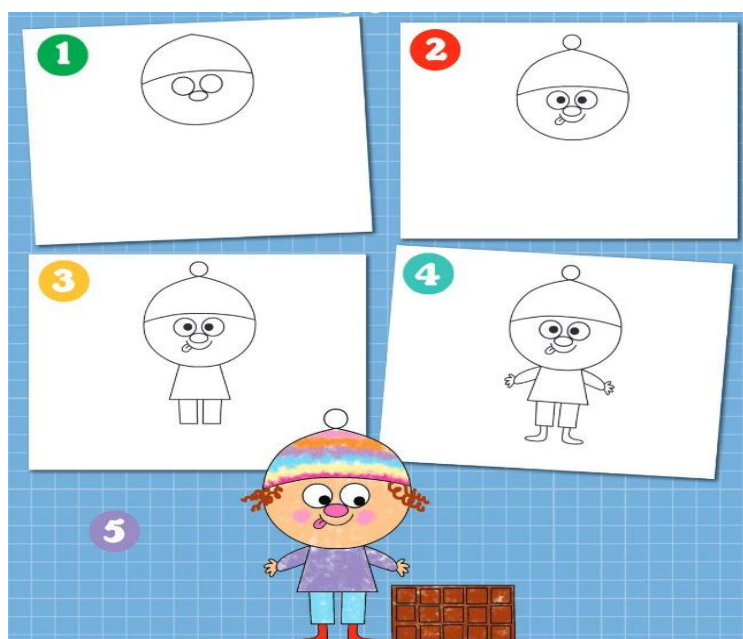
Ребус



Расчерчен на квадратики,
Завёрнут в серебро,
Как его вы развернёте,
Моментально вы поймёте,
Что нашёлся сладкий клад.
Это вкусный ... (*шоколад*)

Она растает на руках.
И след оставит на
губах.
И сладкий вкус её
загадка
Зовут её все...
(*шоколадка*)

Рисуем Шоколадного Гнома

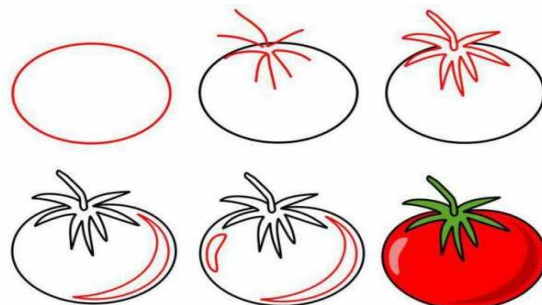


15 июля – День томата и огурца

Самые летние овощи удостоились собственного праздника неспроста, ведь могут похвастать целым букетом полезных свойств. Витамины А и С, которыми богаты помидоры, хорошо укрепляют иммунитет, помогая противостоять различным заболеваниям. Огурцы славятся диетическими свойствами, и их без раздумий можно включать в рацион тем, кто зорко следит за правильным питанием. Лето не скупится на свежие овощи, а значит, заряжаться их живительной силой стоит по максимуму. Ну и, конечно, делать ценные запасы на грядущую зиму.



Учимся рисовать помидор



Глубоко – не мелко,
Корабли в тарелках:
Луку головка,
Красная морковь,
Петрушка,
Картошка,
И круп немножко.
Вот кораблик плывёт
Заплывает прямо в рот.

Интересные факты

Существует по меньшей мере 10 000 разновидностей томатов. Самый маленький помидор имеет менее 2 сантиметров в диаметре, а самый большой достигает веса почти в 1,5 килограмма.

Более 95% огурца состоит из воды.

В России огурцы распространены с 16-го века.

Найди тень для каждого овоща



Я длинный и зеленый,
вкусен я соленный,
Вкусен и сырой. Кто
же я такой?
(огурец)

19 июля – День пирожков с малиновым вареньем

19 июля отмечается удивительный и вкусный праздник – День пирожков с малиновым вареньем. Начали его отмечать в 2015 году. Главная цель новой гастрономической даты - принести радость, создать хорошее настроение и побаловать себя вкусеньким. К тому же пирожки – исконно русская выпечка. А поскольку этот праздник приходится на разгар летнего сезона, когда малина поспевает буквально в каждом саду, то поучаствовать в нем могут все желающие и без особого труда. Кстати, малиновое варенье было выбрано в качестве начинки не только по «сезонному» фактору, но и потому, что эта ягода с давних времен почитаема и любима русским народом.



Вот готовы пироги,
Вынимаем из печи.
Приглашаю к самоварчику
Выпить чаю по стаканчику.

Ладушки,
ладушки,
Где были?
У бабушки.
У нашей бабушки
на столе
оладушки.
И с малиной
пирожок,
Ну- ка, съешь его,
дружок!

Рецепт пирожков с малиновым вареньем

Ингредиенты:

Мука - 750 г.
Молоко - 500 мл.
Сухие дрожжи - 8 г.
Сахар - 50 г.
Яйца – 3 шт.
Сливочное масло - 55 г
Цедра одного апельсина.
Растительное масло - 95 мл.
Малиновое варенье - 250 мл.

Способ приготовления:

Соедините все сухие ингредиенты. Едва тёплое молоко влейте в сухую смесь вместе со взбитыми яйцами и растительным маслом. Перед замешиванием добавьте в тесто апельсиновую цедру. Скатайте из теста эластичный ком, накройте его и поставьте его на 1 час в тёплое место, чтобы подошло. Затем раскатайте, разделите его на кусочки, из каждого раскатайте лепёшку, в центр которой положите варенье и защипните края. Уложите пирожки на противень, смажьте растопленным маслом и отправьте выпекаться в разогретую до 180°C духовку на 30 минут.

Найди отличия «Маша печет пирожки»



20 июля – Международный день торта

Международный день торта отмечают не только во славу изысканного десерта, но и в знак крепости дружеских уз народов мира. Впервые торжество отметили в 2011 году, и за пару лет к этой традиции приобщилось немало любителей сладенького. Каждый такой праздник посвящается определенной теме. Кондитеры в разных странах мира знают, что наиболее изысканно и эффектно оформить торт можно цветами - кремовыми, сахарными или живыми. Поэтому праздник позволил кондитерам-декораторам раскрыть свои таланты в цветочно-ягодной тематике, создавая сказочные торты, которые были не только угощением, но и настоящим украшением на празднике.



Принять участие в празднике может любой желающий, вне зависимости от кулинарных способностей, возраста, страны проживания и других факторов. Ведь торт - это символ добра, любви, объединения людей, поэтому в рамках праздника его можно не только испечь, но и нарисовать, слепить, связать, создать из любых материалов, какие попадутся под руку. Главное, чтобы он порадовал и вас, и окружающих.

Интересные факты

Первое поздравление с днем рождения путем «вручения» торта произошло в 1785 году. Хотя это было скорее, как приглашение на отмечание праздника.

На торжестве, он самый главный
Его всегда к десерту подают
В нем много крема, очень сладкий
Разрежут и гостям всем раздают. (*торт*)

Интересные факты

В средние века тортом считали круглый хлеб, который сильно обжарен с двух сторон.

Помоги повару добраться до кусочка торта

