**Мастер – класс «Все тайны шоколада»**

1. История шоколада, сорта какао-бобов, места произрастания, специфика сортов.

2. Наглядное сравнение шоколада по структуре, что такое «дикий шоколад», дегустация нескольких видов дикого шоколада.

3. Участие в процессе подготовки шоколада к заливке в формы.

4. Отливаем шоколадные формы – машинки, эльфы и т.д.

5. Украшение разноцветной посыпкой, орехами, мелко нарезанными сухофруктами.

6. В демонстрационном зале:

- ознакомление детей о культуре правильной дегустации шоколада;

- дегустация 3-хвидов 100% шоколада, 3-х видов 70%, молочного шоколада;

- сравнение вкусовых качеств разных сортов какао-бобов;

- краткий видеоролик с плантации произрастания какао-бобов, как растут, как выглядят деревья какао, как сушатся какао бобы, как готовят шоколад на плантации местные жители, изделия и украшения из шоколада, вид с высоты самолета на Эквадор.

7. Подводим итоги: что запомнили дети о шоколаде, расставляем акценты, говорим о важности серьезного подхода к любой работе, так как только в результате соблюдения правил и последовательности всегда получается качественный результат.

8. Упаковка изделия (изделие забирается с собой).

9. Торжественная часть. Вручение сертификата об успешном прохождении мастер-класса.

10. Все фотографии сделанные нами во время посещения группой «Мастерской Шоколада» будут направлены на эл.почту сопровождающего взрослого.