

Завтрак с директором 21.03

«Полезные сладости»

Новый формат общения с директором, с администрацией школы-«Завтраки с директором». Главная задача-общение!

Как вы уже догадались, сегодня мы с вами будем вместе завтракать, пробовать блюдо из меню нашей школьной столовой и, конечно, общаться в такой неформальной обстановке. Мы знаем, что вы подготовили для нас вопросы сегодня, но и мы тоже пришли не с пустыми руками.

На наших завтраках мы разговаривали с ребятами и родителями о том, как и кто составляет школьное меню, вспоминали традиции семейной трапезы, обсуждали правила этикета в столовой! Сегодня тема нашего разговора-Полезные сладости!

Но прежде чем начать наш разговор, давайте покушаем!

- 1. Могут ли сладости быть полезными?**
- 2. Сладости-это только конфеты?**
- 3. Когда и где появились первые конфеты?**
- 4. Какие конфеты готовили на Руси?**

Первое упоминание о конфетах пришло к нам из древнего Египта. Египтяне варили конфеты из меда и фиников, а также фиги и миндаля.

Когда фараон появлялся перед своим народом, его слуги бросали в толпу сладости, чтобы завоевать расположение простых людей.

Примерно в то же время конфеты из сухофруктов и орехов в меде и специях начали готовить и в других восточных странах.

На Руси долгое время были популярны фрукты и сухофрукты, отваренные в меде.

В 18 веке с появлением сахара стали готовить ягоды в сахарной глазури, однако это удовольствие поначалу было доступно лишь знати.

В 19 веке сахар научились получать из свеклы, производство конфет вышло на новый уровень: начали делать ирис, леденцы и карамель.

Шоколадные конфеты в Россию ввозили из-за границы. А в середине 19 века в Петербурге уже была открыта первая фабрика по производству конфет.

Какие фабрики вы знаете?

А теперь давайте поделимся др с другом рецептами полезных сладостей!