



Всемирный День ШОКОЛАДА



Оказывается, самые большие в мире сладкоежки – это французы, ведь именно они придумали в 1995 году Всемирный день шоколада. А чуть позже к ним присоединились любители сладкого со всего мира. Таким образом, в международном календаре появился традиционный праздник – *Всемирный день шоколада.*

В сам же День шоколада в разных странах проходят фестивали и другие мероприятия, посвященные этому сладкому празднику. Зажигательные ритмы танца, весёлые конкурсы, и интересные факты о шоколаде, всё это было в игровой программе, приуроченной к этому «сладкому» дню, которая прошла для наших получатели социальных услуг отделения реабилитации и абилитации «Сургутского комплексного центра социального обслуживания населения».

КАК СДЕЛАТЬ ШОКОЛАД ИЗ КАКАО ПОРОШКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ✓ 5 ст. л. какао;
- ✓ 50 г сливочного масла 72%;
- ✓ 3 ст. л. сахара;
- ✓ 70 мл молока

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ:

- ✓ какао соединить с сахаром, размешать. Если в порошке имеются комочки, рекомендуется предварительно его просеять;
- ✓ засыпать в кастрюльку, добавить масло. Включить плиту, поставить нагреваться. Регулярно помешивать, чтобы сахар не подгорал. Очень скоро масса растает до консистенции крема;
- ✓ частями влить молоко, каждый раз хорошо размешивая. Продолжить варить, пока не получится гладкая паста;
- ✓ Разложить её в силиконовые формочки слоем не более одного сантиметра. Поставить на два часа в морозилку.

Bon
appetit!



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**