



Презентация музейной экскурсии  
**«История шоколадного дела  
от мая до наших дней»**



## Этапы экскурсии



1 Вводная лекция



2 Мастер-класс



3 Экскурсия по 5 музейным залам

## Вводная лекция

На лекции посетители узнают, какой путь проходят какао-бобы от плантации до плитки шоколада.

В течение лекции гости дегустируют 3 вида шоколада.



## Мастер-класс

На мастер-классе гости изготавливают шоколадные фигурки на профессиональном итальянском оборудовании — темперировующих машинках Selmi.

Каждый посетитель забирает свой шоколадный презент в конце экскурсии.



Экскурсия по 5 музейным залам

1 зал

Легенды о какао

Гости музея услышат интересные легенды, окружающие дерево какао, окунутся в мир обычаев и культуры древних майя.



## Экскурсия по 5 музейным залам

### 2 зал

## Древнейшие цивилизации

Экскурсоводы поведают о древних цивилизациях, для которых шоколад являлся напитком богов.

Дегустацияпряного пенного напитка майя - «чокоатль»



## Экскурсия по 5 музейным залам

### 3 зал

## Великие мореплаватели

Следующая часть экспозиции расскажет о великих мореплавателях: Христофоре Колумбе и Эрнандо Кортесе, открывших тайну шоколада для Европы. Привезенный ими продукт быстро оценили по достоинству европейские торговцы.



## Экскурсия по 5 музейным залам

### 4 зал

делится на 3 части:

- шоколад в Европе;
- шоколад в России;
- шоколад на Вятке.





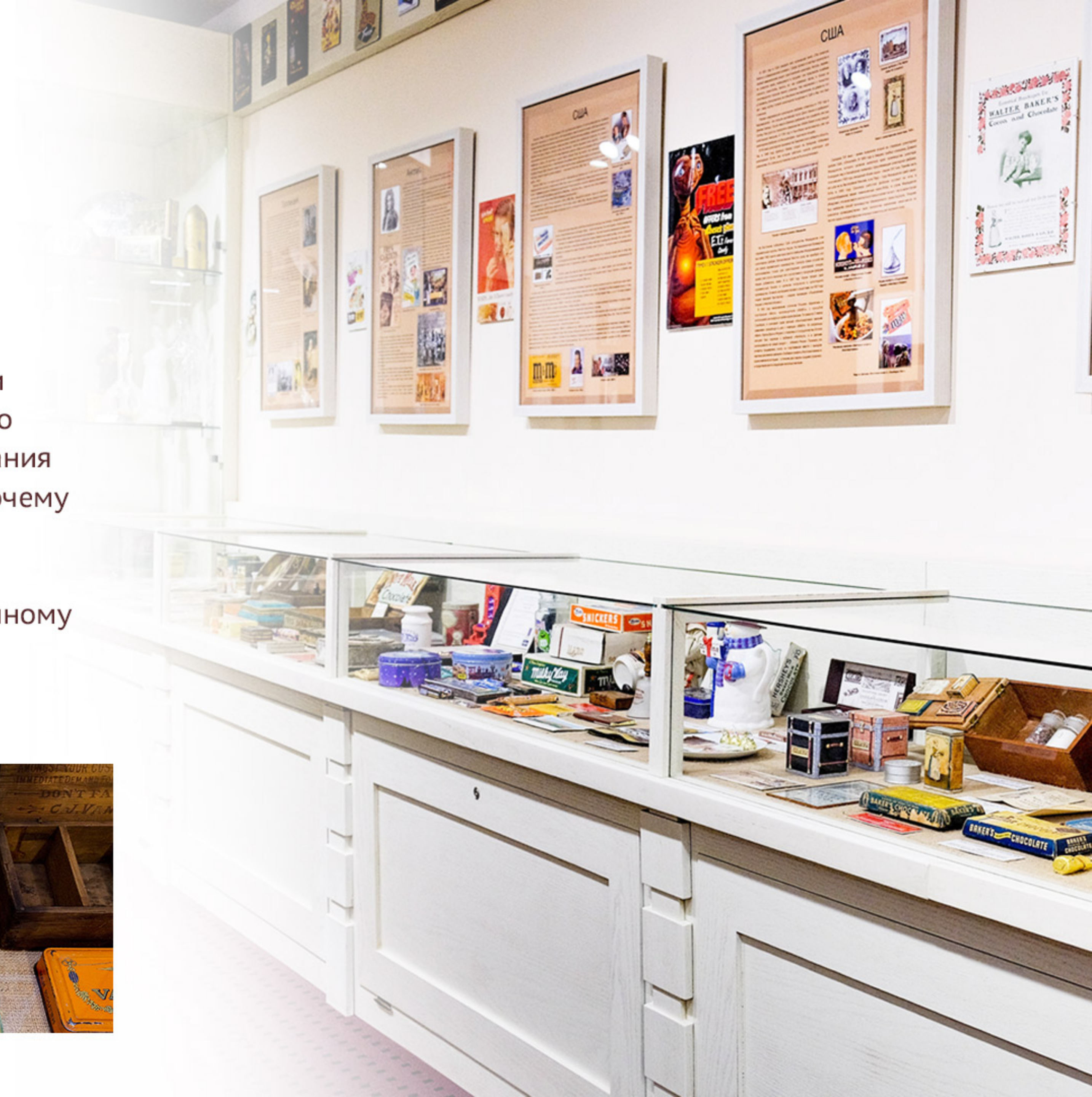
## Экскурсия по 5 музейным залам

### 4 зал

## Шоколад в Европе

Гости музея совершат путешествие по всей Европе и узнают как развивалась история шоколадного дела во Франции, Голландии, Италии, Бельгии, почему Испания сто лет была монополистом в области шоколада и почему шоколад раньше пили, а не ели.

Экскурсанты попробуют горячий шоколад по старинному испанскому рецепту а также продегустируют всеми любимую конфету с начинкой «пралине».



## Экскурсия по 5 музейным залам

### 4 зал

## Шоколад в России

Далее экскурсанты отправятся в Россию и узнают, почему шоколад продавали только в аптеках, какой титул стремились получить все поставщики кондитерской продукции в царской России. Подробно узнают о дореволюционных фабриках: «Леновы», «Конради», «Сиу и ко», «Эйнем», фабрике Бормана и товариществе Абрикосова и сыновей.



## Экскурсия по 5 музейным залам

### 4 зал

## Шоколад на Вятке

Изюминкой нашей экспозиции станут материалы о жизни и деятельности вятского "шоколатье", купца второй гильдии — Станислава Осиповича Якубовского, более 100 лет назад основавшего кондитерское производство на Вятке. Посетители смогут даже увидеть дом Якубовского в миниатюре.



## Экскурсия по 5 музейным залам

### 5 зал

## Вятская шоколадная комната

Далее гостей ждет посещение "Шоколадной комнаты", где они увидят огромные шоколадные скульптуры дымковских игрушек. Для сохранения уникальных изделий в комнате поддерживается постоянная температура, а каждая фигура весит от 50 до 80 килограммов.





## Экскурсия по 5 музейным залам

На экскурсии гости могут увидеть работу шоколадье, т.к. производство находится за стеклом.

После экскурсии можно посетить фирменный бутик - приобрести продукцию на любой вкус. А также выпить горячего шоколада в нашей шоколатерии.



## Контактная информация

Адрес

г. Киров, ул. Спасская, 15

Телефон

8 (833) 232-33-23

Сайт

[vyatka-criollo.ru](http://vyatka-criollo.ru)

Соцсети

[vk.com/vyatka\\_criollo](https://vk.com/vyatka_criollo)

[www.instagram.com/criollo\\_chocolate/](https://www.instagram.com/criollo_chocolate/)

