



Иванова Соня



Мое любимое лакомство - это шоколадные конфеты. Поэтому я очень обрадовалась, когда узнала, что мы с моим классом поедem на фабрику конфет Краскон. Во время

экскурсии мы

с ребятами увидели, как делают разные виды конфет - мармеладные, шоколадные конфеты со вкусом лимона, зефир. Работницы цеха угостили нас такими вкусными конфетами, что мне захотелось попробовать их снова. Теперь я узнала, какая это сложная и интересная работа – делать сладости!

Быстров Саша

Во время экскурсии на фабрику Краскон я увидел, как делают сладости. Мне понравилось, как делают батончики. Сначала раскатывают длинную-предлинную колбасу, ее режут на маленькие батончики. Больше всего мне понравилось пробовать конфеты. Я хочу съездить на фабрику Краскон еще раз.



На территории фабрики можно увидеть, как делают шоколад. Шоколад делают из какао-бобов, которые сначала обжаривают, а потом измельчают. Измельченные бобы перемалывают в порошок, который называется какао-порошком. Из какао-порошка делают шоколад. Шоколад делают из какао-порошка, сахара, масла и других ингредиентов. Шоколад делают в разных формах: плитками, конфетами, шоколадной пастой и т.д. Шоколад делают в разных странах: в Швейцарии, Бельгии, Франции, Германии, России и т.д. Шоколад делают в разных количествах: от нескольких килограммов до нескольких тонн. Шоколад делают в разных местах: в фабриках, в кондитерских, в домашних условиях и т.д. Шоколад делают в разных целях: для употребления в пищу, для подарков, для украшения и т.д. Шоколад делают в разных цветах: белый, молочный, темный и т.д. Шоколад делают в разных запахах: ванильный, апельсиновый, клубничный и т.д. Шоколад делают в разных вкусах: классический, фруктовый, ореховый и т.д. Шоколад делают в разных формах: плитками, конфетами, шоколадной пастой и т.д. Шоколад делают в разных количествах: от нескольких килограммов до нескольких тонн. Шоколад делают в разных местах: в фабриках, в кондитерских, в домашних условиях и т.д. Шоколад делают в разных целях: для употребления в пищу, для подарков, для украшения и т.д. Шоколад делают в разных цветах: белый, молочный, темный и т.д. Шоколад делают в разных запахах: ванильный, апельсиновый, клубничный и т.д. Шоколад делают в разных вкусах: классический, фруктовый, ореховый и т.д.