

**PISA-ориентированный тест по читательской грамотности**  
**6 класс**

**Шоколад. Часть 1.**

**Введение**

*Прочитайте введение. Затем приступайте к выполнению заданий.*

Шестиклассник Рамиль на свой день рождения угостил одноклассников шоколадными конфетами. Учитель спросил ребят, знают ли они, что у этого всеми любимого лакомства очень интересная и непростая история. Он предложил познакомиться с ней и прочитать статью «История шоколада».

**История шоколада**

Какао-бобам нужен теплый климат. В любой части света какао-деревья произрастают в районе 40-й параллели южной и северной широты. Это – всемирный шоколадный пояс. В других местах растению или слишком жарко, или слишком холодно.

Шоколад в виде напитка из перемолотых бобов изобрели в Америке. Напиток этот мало походил на современный, он был несладким. Из бобов и маисовых зерен готовили пасту методом растирания, добавляли в нее жгучий перец, соль и ванилин, а потом взбивали с водой до появления густой пенки. Напиток назывался «чоколатль», то есть «вспененная вода».

Конкистадор Эрнан Кортес попробовал напиток в 1519-м и привез бобы в Европу. Рецепт напитка пытались приспособить под европейские вкусы. Из него убрали жгучий перец, стали добавлять мед, ванилин, измельченные орешки и флердоранж. Оказалось, что в горячем виде напиток вкуснее, чем в холодном.

Далее густой напиток стали продавать в уличных итальянских и венецианских кафе. Обязательным было выпивать чашечку на десерт после трапезы, с него начинали день. Высокая стоимость напитка повлияла на его сервировку: чашечку питья подавали на блюдце, чтобы ни капельки не пролить.

В Британии в XVIII веке придумали порошок подогреть не в воде, а в молоке. Это очень смягчило вкус. Мягкость позволила давать напиток детям. Наконец-то в него стали добавлять дорогой тростниковый сахар. История только горького шоколада закончилась. Уже к 1798 году продукт стал достаточно массовым. Только в Париже на то время было около 500 шоколадных кафе.

Скоро исполнится 200 лет с того дня, как придумали плиточный шоколад. В 1828-м химик Конрад ван Хаутен из Голландии предложил добавлять в смесь какао-масло. После остывания получалась затвердевшая субстанция. Так началось привычное нам производство шоколада. Его рецепт придумали в Германии: тертое какао, какао-масло, ванилин и сахар.

Промышленный выпуск плиток начался в 1847 году в Англии. В 1875-м швейцарец Даниэль Петер придумал ввести в рецепт сухое молоко – получился молочный шоколад. Горечь смеси зависит от того, как производят шоколад и каково соотношение компонентов. В молочный продукт вводят до 30% какао-масла. Если процент его содержания выше, вкус получается более горьким. Более яркий аромат и горечь шоколаду также придает повышенное содержание в нем тертого какао. Сейчас производители обычно указывают на обертке процентное содержание какао-масла и какао-бобов. (По материалам интернет-источников) (345 слов)

**Задание 1.**

В чем главное отличие современного шоколадного напитка от первоначального, который придумали в Америке?

Отметьте **один** верный вариант ответа.

- А) В современном напитке присутствует сахар
- Б) В современном напитке присутствует ванилин
- В) В современном напитке присутствует корица
- Г) В современном напитке присутствует жгучий перец

**Задание 2.**

Верны ли приведённые ниже утверждения?

Отметьте «Верно» или «Неверно» для каждого утверждения.

Является ли данное утверждение верным?	верно	неверно
Шоколад прочно закрепился в Европе благодаря Конраду ван Хаутену		
Европейцы адаптировали привезенный из Америки напиток под свои вкусы.		
Горячий шоколад очень понравился европейцам.		
В Италии горячий шоколад продавали только знатным людям.		
В XVII веке шоколад был очень дорогим.		

**Задание 3.**

Какой факт указывает на то, что уже в конце 18 века шоколад стал очень популярным напитком в Европе? Приведите один пример.

Запишите свой ответ.

---



---

**Задание 4.**

Где происходили события, связанные с историей шоколада?

Для ответа на вопрос установите соответствие.

Напротив каждой цифры (Событие) запишите букву (Где произошло?)

Ответы запишите в таблицу ниже.

№	Событие		Где произошло?
1	Изобрели шоколадный напиток.	А	во Франции
2	Шоколадный напиток стали продавать в уличных кафе.	Б	в Германии
3	Шоколадный напиток стали готовить на молоке.	В	в Италии
4	Придумали классический рецепт плиточного шоколада.	Г	в Америке
		Д	в Британии

**Ответ:**

1.	
2	
3	
4	

**Задание 5.**

В тексте вам встретилось слово «субстанция». В каком значении оно употреблено?

Отметьте **один** верный вариант ответа.

- А) Станция, где продают шоколад
- Б) Вещество, основа чего-либо
- В) Рецепт шоколадного напитка
- Г) Разновидность шоколада

**Задание 6.**

Для ответа на вопрос отметьте в таблице нужные варианты ответа.

Определите, есть ли в тексте информация, приведённая в таблице.

Отметьте «**Есть**» или «**Нет**» для каждого вопроса.

Есть ли эта информация?	Есть	Нет
Какой континент является родиной шоколада?		
Что добавляли в шоколадный напиток в венецианских и итальянских уличных кафе?		
Сколько в 18 веке в Европе было шоколадных кафе?		
Когда был изобретен белый плиточный шоколад?		
От чего зависит вкус шоколада?		

**Задание 7.**

У одного предпринимателя родилась идея вырастить в промышленных масштабах какао-бобы в Кыргызстане.

Как вы думаете, возможно ли в Кыргызстане вырастить какао-бобы в промышленных масштабах?

Отметьте **нужный вариант ответа, а затем запишите объяснение к нему.**

- А) Да
- Б) Нет

Объясните свой ответ.

---

---

---