Шоколад

Автор: Миргүл Наралиева

Сүрөтчү: Назик Придинова

Шоколад

Автор: Миргүл Наралиева
Сүрөтчү: Назик Придинова

Кыргыз тилинде
Бишкек-2021

Copyright © 2021, Бул чыгарма Creative Commons Attribution 4.0 Эл аралык лицензиясы (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) боюнча лицензияланган.

http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/
Бул ишти коммерциялык максаттарда колдоно аласыз. Бул чыгарманы адаптациялап, толуктай аласыз. Авторлордун, иллюстраторлордун ж.б. автордук укугун жана өздүк маалыматтарын сакташыңыз керек.

"Шоколад" (кыргыз тилинде), автор Миргүл Наралиева, сүрөтчү Назик Придинова

Бул басылма АКШнын эл аралык өнүктүрүү боюнча агенттиги (USAID) аркылуу көрсөтүлгөн Америка элинин колдоосу менен түзүлдү. Басылманын мазмуну USAIDдин же АКШ Өкмөтүнүн пикирин милдеттүү түрдө чагылдырбайт.

Created with Bloom

Бул – Аяна. А бул – анын иниси Адыл. Экөө ынтымактуу. Колго тийген нерселерди тең бөлүшүп, чогуу ойношот. Бир күнү алардын үйүнө таежеси конокко келди. Ал түрлүү шоколаддарды ала келиптир. Апасы дасторконун жайнатты. Баары жаңылыктарды сурашып, сүйлөшүп отурушту.

Аяна менен Адыл дасторкондон улам шоколад алып жеп жатышты. Бирди жешти, экини, үчтү... Төртүнчүсүндө апасы аларды карап жылмайды:

– Тамакты ашыкча жегенге болбостугун билесиңер. Шоколадды дагы көп жебеш керек.

– А эмне үчүн? Шоколад таттуу да, – деп Аяна мурчуя калды.

– Аны таежеңден сурасаң, жакшы билет. Ал туура тамактануу эрежелерин изилдеген адис, – деди апасы.

Аяна дароо эле таежесине суроолорду жаадырды:

– Таеже, айтсаңыз, эмне үчүн шоколадды чыгарышат да, кайра аны көп жебе дешет?

– Дүкөндөрдө эмне үчүн шоколад көп сатылат?

– Алардын баарын ким жеп түгөтөт?

– Эх-х... апам шоколадды көп жебе дебегенде, биз жер шарындай чоң шоколадды жеп салмакпыз, ээ, Адыл?

Адыл көзү жайнап башын ийкеди.

– А шоколадды көп жесе эмне болот?

– Шоколад кантип, кайда жасалат, таеже?

Таежеси жээндеринин суроолорун шашпай угуп, анан жооп берди:

– Шоколаддын мекени – Борбордук жана Түштүк Америка. Бул какао даны кошулуп жасалган таттуу азык. Какао дарагы жылуу, тропикалык өлкөлөрдө өсөт. Шоколаддын түрлөрү абдан көп. Курамына жараша ачуу, сүттүү, ак, кара шоколад деп бөлүнөт. Мисалы, ачуу шоколадда какаонун өлчөмү кант күкүмүнө караганда көбүрөөк болот. Какао майы да кошулат.

– Ак шоколадчы? Сүттүү шоколадды да айтыңызчы?

– Ооба, албетте, баарын айтып берем. Ак шоколадга кант күкүмү, какао майы гана кошулат. Сүттүү шоколадга какао, кант күкүмү менен кошо кургак же коюлтулган сүт көбүрөөк кошулат.

Майда көзөнөктүү шоколад идиштерге салынат. 40 градус ысыкта көбүкчөлөрү көбөйүп, шоколад көпшөк болуп калат.

Какаого жер жаңгак, бадам, мейиз, имбирь жана башкаларды кошуп даамдуу шоколаддарды да жасоого болот.

– Ай-и-ий, сонун экен! А эмне үчүн көп жебеш керек?

– Шоколад уйкуну азайтат, жоготот. Ага берилген адам кийин таттууну жебесе тура албай калат. Кээ бир адамдар аллергияга чалдыгышы ыктымал.

– Эми билип алдым. А кандай пайдасы бар?

– Аз-аздан жесе, маанайды көтөрөт. Мээни азыктандырат. Шоколад жүрөк, кан тамыр ооруларынын алдын алат. Терини жашартат, денедеги кесилип кеткен жерди тез айыктырат.

– Пайдалуу жагы көбүрөөк экен. Бирок баары бир көп жей бербөө керек тура.

– Ооба, Аяна. Шоколад жегенден кийин сөзсүз тишиңди тиш шотке менен таза жууп туруу керек.

– Таеже, сизге чоң ырахмат! Мен көп нерсени билип алдым. Шоколад жөнүндө аябай кызыктуу айтып бердиңиз.

– Жүрү, Адыл, тишибизди жууп келели. Азыр эле шоколад жебедикпи, – деп Аяна иниси менен бөлмөдөн чыкты. Ата-энеси, таежеси аларды карап кубанып калышты.

АМЕРИКАНЫН ЭЛИНЕН

КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН БИЛИМ БЕРҮҮ ЖАНА ИЛИМ МИНИСТРЛИГИ

Автор: Миргүл Нарaлиева
Сүрөтчү: Назик Придинова

USAID "Окуу керемет!" долбоору
Кыргыз Республикасы

1-класс
- 1.1 деңгээли
- 1.2 деңгээли
- 1.3 деңгээли

2-класс
- 2.1 деңгээли
- 2.2 деңгээли

3-класс
- **3.1 деңгээли**
- 3.2 деңгээли

4-класс
- 4.1 деңгээли
- 4.2 деңгээли