A photograph of a white ceramic cup filled with dark coffee, sitting on a matching saucer. To the left, a white ceramic plate with a scalloped edge holds several chocolate-covered sticks, possibly hazelnut or almond. The background is a plain, light-colored surface.

**Влияние шоколада  
на организм  
человека**

# Одним из любимых лакомств для детей и взрослых является шоколад





▲ Генеральный директор ПК «ВОДОЛЕЙ» Р.В. Волкович и ▲ Коммерческий директор ПК «ВОДОЛЕЙ» Юрий Александрович Прокофьев

компания? Хороший кондитер — это, прежде всего, художник, способный создавать настоящие конкурентные изделия, потрясающие воображение гурмана. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством изобретения оригинальных вкусов, умеет сочетать различные вкусовые качества, которые станут украшением любого праздника. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания «ВОДОЛЕЙ» выпускает сладости изюминой на каждой детали и для самых притязательных клиентов. Кроме того, кондитер не останавливается на достигнутом — с кремовыми, ореховыми, сливочными, шоколадными и шоколадно-лимонными непревзойденными композициями совершенствования. Все продукция — «Ореховая фантазия», «Коричневая мечта», «Ванильный сад», «Лимонная линия», «Коммеморативная линия», «Фруктово-шоколадная линия» и «Шоколадно-сливочная линия» — выпускается только из качественной глазури на натуральном какао-масле и шоколаде. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет сертифицированный в России типичный кондитерский производственный процесс — использование сырья только от поставщиков, проверенных временем поставщиков. Кроме того, фактор является сертифицированным в пищевой промышленности, что позволяет гарантировать стабильность на свои продукты. Неудивительно, что сладостями кондитера и кондитерская продукция, выпускаемая изюминкой

на завтрак, достается и пользуется популярностью у самых разных target group.

Интересно, что уральские жители России становятся в шлоу наше, а с этим повышается и требовательность к качеству товара, но и к его изюминке, вкусу, стилю. Одним словом, важным для потребителя становится бренд в высокой ценовой категории и стиль в своем выборе поставщика этого слова. Следовательно, достигнув высокого уровня, ПК «ВОДОЛЕЙ» разработала широкую линейку наборов высококачественных кондитерских и кондитерских изделий «вкусной паритетности» иной серии.

▲ Новая линейка кондитерских изделий «вкусной паритетности» от ПК «ВОДОЛЕЙ» — настоящая феерия вкусов

«ВОДОЛЕЙ» в первую очередь ориентировалась на то, что многие российские покупатели отдают предпочтение классическому вкусу шоколада. Кроме того, важно в работе был создан на внешне музыкальные композиции шоколада в линейке наборов кондитерских изделий, которые были использованы в виде шоколада с шоколадной начинкой. Прямой целью формирования акустического гламура шоколадной сути бренда — самый желанный подарок для любимых.

Создательница шоколада ориентируется на кондитера, который любит вкус шоколада, но не любит классические какао-масла, которые с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида какао-маслом — ШПБ. Настоящая феерия вкусов шоколада в «шоко» высококачественной шоколадной глазури с сахарной горшочной обжаренной целлюлозой, аппетитных хрустящих суфле-шоколада и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. Неудивительно, ведь важно отметить, что все продукты кондитерского производства в среднем являются сбалансированными. Безусловно, качество и высокие потребительские свойства изделий обеспечиваются за счет строгого контроля качества кондитерского сырья и готовки изделий специально созданной производственной лабораторией. Продукция проходит тестирование на соответствие требованиям кондитерского производства, оформленные документы, про-

# В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада

**Настоящее ВОЗДУШНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!**

СПОАО «Спартак», УИН 400078278. Товар сертифицирован.

**Crispen...**  
Artisanal Finest Swiss

Main History Variety Gifts Ordering Contact

History: The tradition of refined confectionery of chocolate, as a type of gift, is attributed to 'Crispen' the 'Artisanal Finest Swiss' brand in the city of Aachen, which probably originated in 1820, Belgium, home of the first factory for chocolate production. This, however, is not the only place where chocolate was produced, which are equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who not only do it in a more refined way but also in a more modern. The Artisanal Finest Swiss of the city is not only, so to speak, is a delicate confectionery towards European confectionery.

History: The tradition of refined confectionery of chocolate is the result and witness to the history of progress and its artistic forms, but it can be called with 'Artisanal Finest Swiss' of bakery history from the tradition of Aachen (1820) and from Belgium (1820) which is to some extent, an Artisanal Finest Swiss of history in that the baker is the noble treasurer of a carefully kept family secret. The Artisanal Finest Swiss of the city is not only, so to speak, is a delicate confectionery towards European confectionery. The Artisanal Finest Swiss of the city is not only, so to speak, is a delicate confectionery towards European confectionery.

Let us call 'Crispen', the great Swiss, into the modern world of history, the, who in the year 2008, received the international title of 'Artisanal Finest Swiss' for the first time. The Artisanal Finest Swiss of the city is not only, so to speak, is a delicate confectionery towards European confectionery. The Artisanal Finest Swiss of the city is not only, so to speak, is a delicate confectionery towards European confectionery.

**PARADIS**

**Бабаевский 75%**

В производстве нашего шоколада используются специальные сорта от одноименных сортов шоколада, шоколадной начинки.

Наша компания имеет авторские права на все продукты.

Бабаевский. Интеллект в шоколаде.

# Так кто же прав? Вреден или полезен шоколад для организма?





# ИСТОРИЯ

## ШОКОЛАДА

- В ботанике "шоколадное дерево" получило название "Теоброма какао", что значит "пища богов". Ацтеки считали его самым красивым "райским деревом" и преклонялись перед ним, как перед божественным созданием.
- Шоколад долгое время был исключительно напитком. Он употреблялся в холодном виде – обжаренные какао-бобы, которые сами по себе имеют горький вкус, смешивались с водой, а затем в эту смесь добавлялся перец чили.
- Впервые какао попало в Европу в 1502 году в дар испанскому королю.
- В 21 веке шоколад остается чистым удовольствием, приносящим радость, потакание женским капризам и веселье детям.



# Что такое шоколад?

- Шокола́д (англ. Chocolate, фр. Chocolat, исп. Chocolate) - термин, обозначающий различные виды кондитерских продуктов, изготавливаемых с использованием плодов какао.
- Слово «шоколад» происходит от ацтекского слова “xocolātl” (название напитка из бобов какао, досл. “горькая вода” (науатль xocolli “горечь”, atl “вода”).
- Основным сырьём для производства шоколада являются какао-бобы - семена какао-дерева, произрастающего в тропических районах земного шара.



# Классификация

- *В зависимости от способа обработки:* десертный и обыкновенный.



- *В зависимости от состава:* без добавлений, с добавлениями, с начинкой, диабетический и белый.



- *В зависимости от формы:* в виде плиток, фигур и в порошке.



# МИФЫ О ШОКОЛАДЕ

Миф первый. Шоколад - виновник лишнего веса.





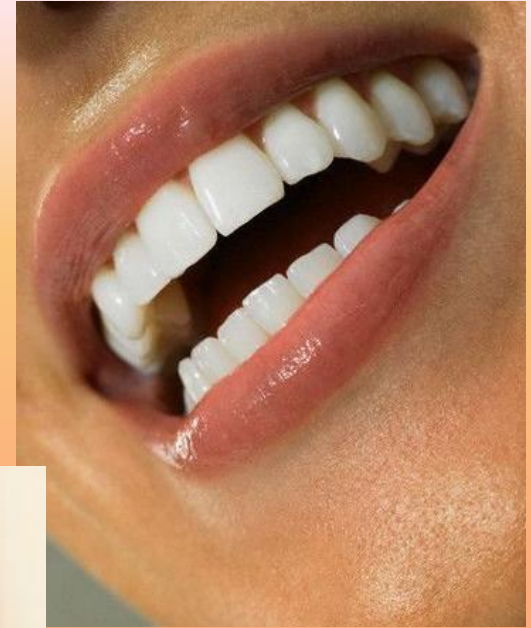
# Миф второй. Шоколад - источник энергии.



# Миф третий. Шоколад обладает стимулирующим эффектом.



# Миф четвертый. Из-за шоколада возникает кариес.



# Миф пятый. Из-за шоколада возникают пр



# Миф шестой. В шоколаде нет НИКАКИХ ВИТАМИНОВ.



# Шоколад: дешевый, значит

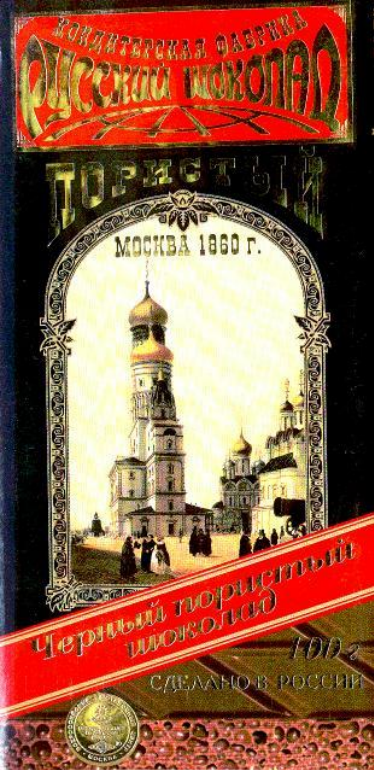
**ОПАСНЫЙ**

Марка, производитель	Вкус	Аромат	Итоговый балл
«Российский». Кондитерское объединение «Россия». г. Самара	4,5	4,5	4,5
Fazer, изготовлен для фирмы «Фазер» на кондитерской им. Н. К. Крупской. г. Санкт-Петербург	4,4	3,9	4,3
«Золотой ярлык». Кондитерская фабрика «Красный Октябрь». г. Москва	4,1	4	4,08
“Alpen Gold”. Кондитерская фабрика «Штольверк-Рус». г. Покров	3,8	3,9	3,82
«Люкс». Кондитерский концерн «Бабаевский». г. Москва	3,8	3,6	3,76
«Дары Покрова». Кондитерская фабрика «Штольверк-Рус». г. Покров	3,6	3,7	3,62
«Золотой фонд». Кондитерская фабрика «Кедбери». Новгородская область	3	3,8	3,16

# Результаты анкетирования

Приняли участие 86 чел. (учащиеся младших, средних и старших классов)

<b>Вопросы</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Иногда</b>
<b>1. Любите ли вы шоколад?</b>	<b>86</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>2. Полезен или вреден шоколад?</b>	<b>73</b>	<b>8</b>	<b>5</b>
	<b>Ежедневно</b>	<b>Каждую неделю</b>	<b>Раз в месяц</b>
<b>3. Как часто вы употребляете шоколад?</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>2</b>



- Сегодня унифицированного медицинского взгляда на роль шоколада в нашей жизни не существует.
- Одни медики критикуют своих пациентов за употребление этого продукта, грозят выпадением зубов, а также повышением уровня холестерина в крови.
- Другие же врачи и ученые ратуют за потребление шоколада, как вещества, способного поддерживать нормальную работу сердца и циркуляцию крови, а также снижающего уровень холестерина в крови.
- Все без исключения светила мировой медицины сходятся в одном: во всем следует знать меру, и переизбыток какого-то одного продукта неизбежно чреват проблемами.
- При покупке шоколада всегда обращайте внимание на его подлинность, читайте надписи на этикетках и упаковках. Покупайте шоколад в больших магазинах. Знайте, что настоящий шоколад не может быть дешевым.

