A photograph of a white ceramic coffee 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 sticks. 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. Волков и Коммерческий директор ПК "ВОДОЛЕЙ" Юрий Александрович Прохоренко

компания? Хороший кондитер — это, прежде всего, художник, способный создавать настоящие конкурентные изделия, поразившие воображение гурмана. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством изобретения, вкусом, интуицией, которое ставит украшением любого изделия. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания "ВОДОЛЕЙ" выпускает сладости изюмин на каждый день и для самых притязательных любителей. Кроме того, кондитер не останавливается — с кремовыми, ореховыми, сливовыми, ромовыми и шоколадными неповторимыми композициями составили. Все продукция — "Ореховая фантазия", "Коричневая мечта", "Ванильный сад", "Лимонная линия", "Коммеморативная линия", "Фруктово-шоколадная линия" и "Шоколадно-сливовая линия" — выпускается только из качественной глазури на натуральном какао-масле и шоколаде. Кроме того, "ВОДОЛЕЙ" имеет сертифицированный в качестве кондитерский завод — 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 сладости кондитера и фабрики производятся, выпускаются ежедневно

на заказ, доступны и пользуются популярностью у самых разных target group.

Известно, что уровень жизни России становится в целом выше, а с этим повышается и требовательность покупателей, причем уже не только к качеству товара, но и к его индустрии, эстетике, статусу. Одним словом, важным для потребителя становится бренд в высокой ценовой категории и стиль в своем выборе позымиаи этого слова. Следовательно, достигнув успеха, ПК "ВОДОЛЕЙ" разработала широкую линейку наборов высококачественных премиум и премиум-классе. При создании "воздушной паритеты" иной серии

кондитера "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 кондитера были использованы яркие цвета, сочной и яркой. Премиальное оформление акцентирует гламурно-интеллектуальную суть бренда — самый желанный подарок для любителя.

Создательница набора ориентируется на кондитера: в линейке наборов кондитера были использованы классические кардинальные цвета с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида ценовой асим — 21%. Настоящая ферма вкуса заключена в "шоко" высококачественной шоколадной глазури с сахарной горючей обжаренной целлюлозой, аппетитных хрустящих суфле-шоколада, и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. Неизбежные вафельки можно отметить, что все продукты кондитера ориентированы в среднем на средний сегмент. Безупречная качество и высокие потребительские свойства изделий обеспечиваются за счет строгого контроля качества контроля сырья и готовки изделий специализированной производственной лабораторией. Продукция проходит тестирование на соответствие требованиям стандарта качества кондитера нормативным документам, про-

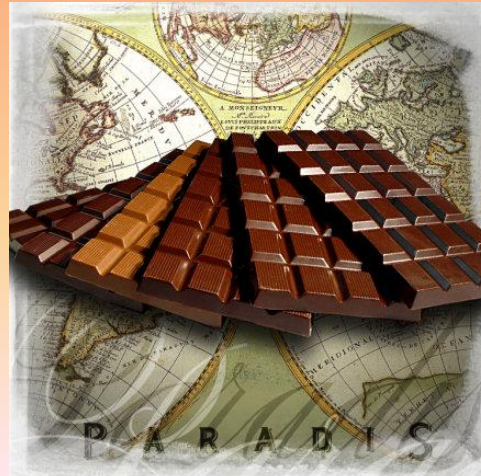
# В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада



Настоящее ВОЗДУШНОЕ удовольствие!

СП ОАО "Спармакс", УИН 400078278. Товар сертифицирован.

Advertisement for 'Crispen...' featuring a product image, a navigation menu (Main, History, Variety, Dishes, Ordering, Contact), and descriptive text about the product's history and quality.



Advertisement for 'Бабаевский 75%' chocolate featuring a product image, a globe, and text describing the product's quality and origin.

# 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.





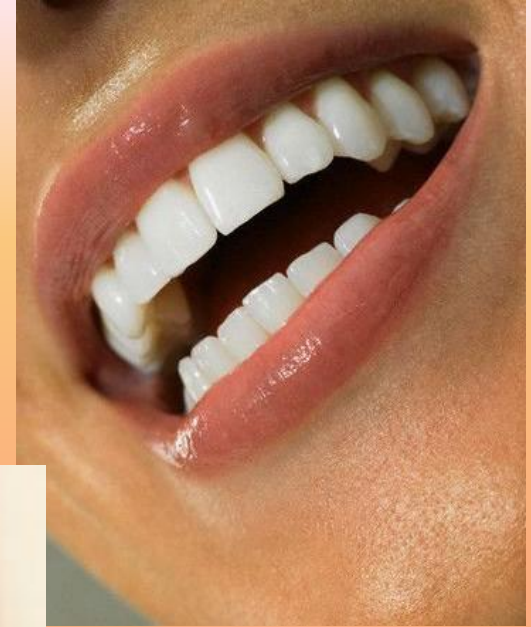
# Миф второй. Шоколад - источник энергии.



# 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

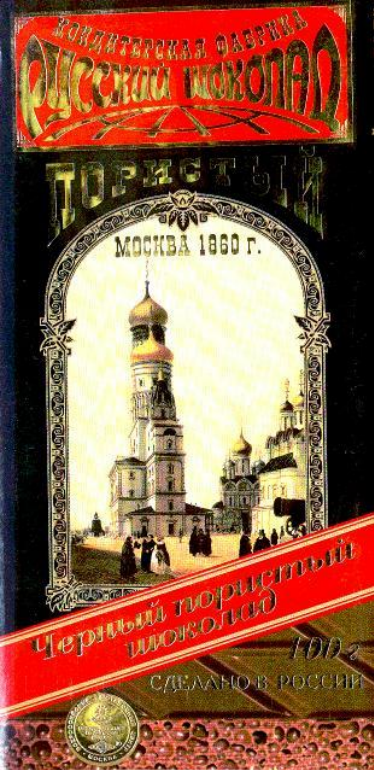
**ОПАСНЫЙ**

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)

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



- 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.

