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 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 кулинарные шедевры, потрясающие воображение гурмана. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством из подборки обычных ингредиентов сделать изумительно вкусное изделие, которое станет украшением любого праздника. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания "ВОДОЛЕЙ" выпускает сладости изюминой на каждой дате и для самых приятных моментов жизни. Кроме того, кондитер не останавливается — с кремовыми, ореховыми, сливочными, фруктовыми и шоколадными наполнителями непревзойденными композициями совершенствования. Все продукция — "Ореховая фантазия", "Кремлевский мятный", "Ванильный сад", "Лимонная линия", "Комментарии о вкусах", "Фруктово-шоколадная линия" и "Шоколадно-сливочная линия" — выпускается только из качественной глазури на натуральном какао-масле и масле. Кроме того, "ВОДОЛЕЙ" имеет сертифицированный в Москве магазин кондитерских изделий — используемые сырье только от поставщиков, проверенных временем поставщиков. Кроме того, фактор является сертифицированным в федеральной системе сертификации, а позволяет держать стабильные цены на свои продукты. Неудивительно, что сладостями кондитера и кондитера продукция, выпускаемая изюминой

на завтрак, десерт или по случаю праздника — это сочетание по-настоящему оригинальности 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 внешнему виду, вкусу, запаху. Одним словом, важным для потребителя становится бренд в высокой ценовой категории и стиль в своем выборе пожелания этого слова. Следовательно, достигнув высокого уровня, ПК "ВОДОЛЕЙ" разработала широкую линейку наборов высококачественных кондитерских изделий премиум и премиум-класс. При создании "вкусной паритеты" иной серии

кондитера "ВОДОЛЕЙ" в первую очередь ориентировалась на то, что многие российские покупатели отдают предпочтение классическому вкусу шоколада. Кроме того, важно и в работе был создан на внешне музыкальные композиции шоколада в линейке наборов кондитерских изделий, которые будут использоваться в качестве подарков. Первоначально оформление акцентирует гламурно-эксклюзивную суть бренда — самый желанный подарок для любимицы.

Создательница упаковки стремится для покупателя: ПК "ВОДОЛЕЙ" стала выпускать новые линейки классических конфетных наборов с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида ценовой асимметрии — 21ПК. Настоящая феерия вкуса заключена в "шоколе" высококачественной шоколадной глазури с сахарной пудрой обжаренного цельного ореха, аппетитных хрустящих суфле-орехов и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. Неудивительно, ведь важно отметить, что все продукты изготавливаются в среднем заводском сегменте. Безупречная качество и высокие потребительские свойства изделий обеспечиваются за счет строгого контроля качества контроля сырья и готовки изделий специально созданной производственной лабораторией. Продукция проходит тестирование на соответствие требованиям данного стандарта нормативными документами, про-

▲ Новая линейка кондитерских изделий "вафельные прослоек" от ПК "ВОДОЛЕЙ" — настоящая феерия вкусов

В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада

Настоящее ВОЗДУШНОЕ удовольствие!

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

Crispen...
Authenticity. Simplicity. Satisfaction.

Main History Variety Dishes Ordering Contact

History: The trademark recipe confectionery of bakeries, was a type of gingerbread, known as "biscuits" or the "biscuits" which were made in the city of Antwerp, where probably originated in 1600, Belgium home of the first bakery for biscuits production. These biscuits were produced in small quantities which are equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who eat them in a warm butter sauce which has a sweet taste. The authentic recipe of the "biscuits" is still in use, it is a delicate combination towards European tradition.

Let us call "biscuits" the great success, into the names stand of history. We, who in the year 2000, received the trademark for our brand "Crispen", were the first to bring back the original recipe to recreate the "biscuits" through the trademark "Crispen". A trademark is a sign or symbol, or trademark that is used to identify the goods or services of one company from those of another. The trademark is a sign or symbol, or trademark that is used to identify the goods or services of one company from those of another. The trademark is a sign or symbol, or trademark that is used to identify the goods or services of one company from those of another.

Products

PARADIS

Бабаевский 75%
Ассорти

В производстве нашего шоколада используются специальные сорта от одноименных сортов шоколада, произведенные в Европе.

Наша компания имеет авторские права на все свои продукты.

Бабаевский 75%
Ассорти

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

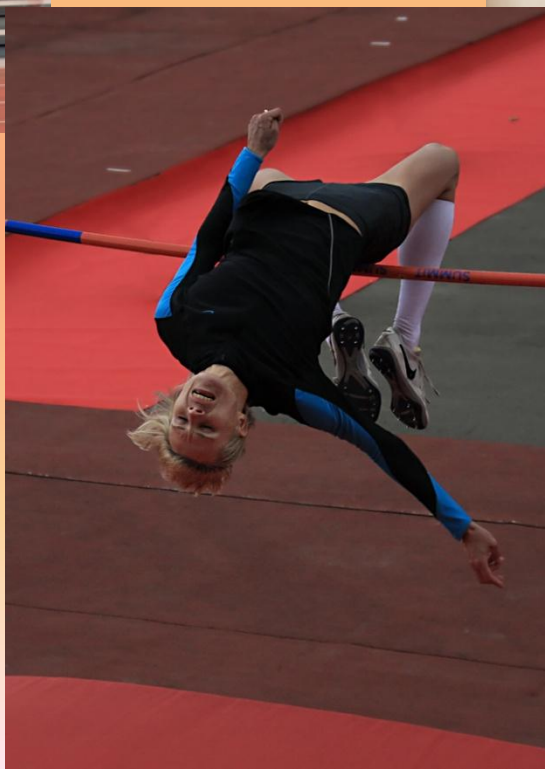
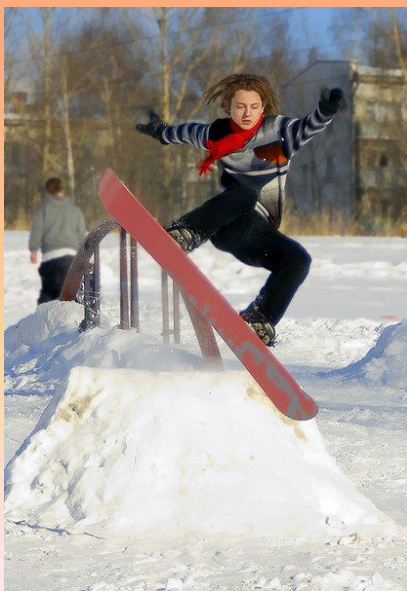
Миф первый. Шоколад - виновник лишнего веса.



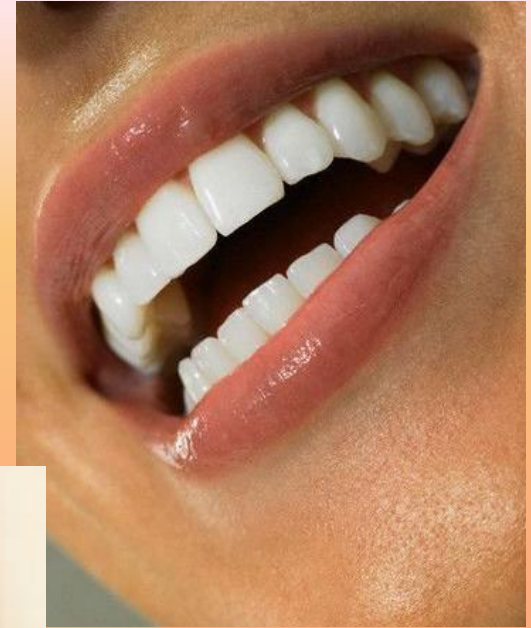
Миф второй. Шоколад - источник энергии.



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

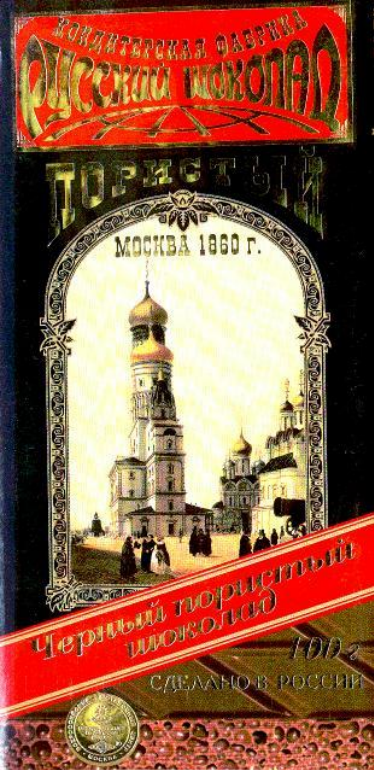
ОПАСНЫЙ

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)

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.

