

# Откуда берётся шоколад?



## **ЦЕЛЬ МОЕГО ИССЛЕДОВАНИЯ:**

УЗНАТЬ И РАССКАЗАТЬ ОДНОКЛАССНИКАМ ИНТЕРЕСНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ШОКОЛАДЕ, ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.

## **Задачи:**

- Провести анализ источников по теме проекта.
- Изучить состав шоколада.
- Узнать технологию приготовления шоколада.
- В домашних условиях приготовить шоколад.
- Провести анкетирование учителей и учащихся.

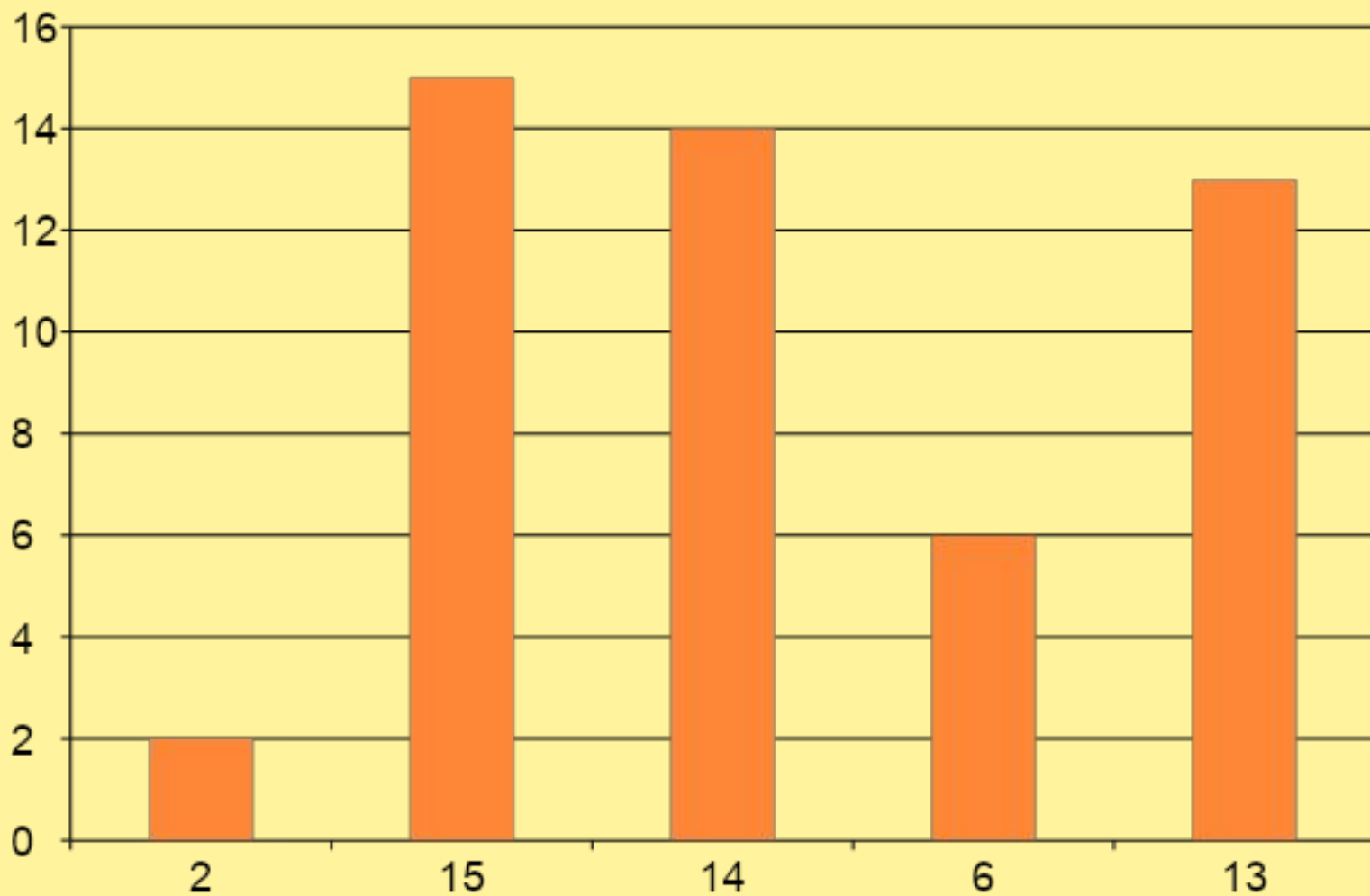


## Мой план работы:

- 1. Изучить литературу по теме проекта, спросить интересные факты у взрослых, узнать информацию по Интернету.
- 2. Изучить содержимое шоколада на этикетках.
- 3. Найти и изучить рецепты шоколада.
- 4. Приготовить шоколад в домашних условиях по одному из рецептов.
- 5. Провести анкетирование «Какой шоколад любят одноклассники, члены моей семьи».
- 6. Вырастить «Шоколадное дерево».
- 7. Подготовить презентацию. Познакомить с результатами исследования одноклассников.



# РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТЫ (33 ЧЕЛОВЕКА)



# ШОКОЛАДНОЕ ДЕРЕВО.





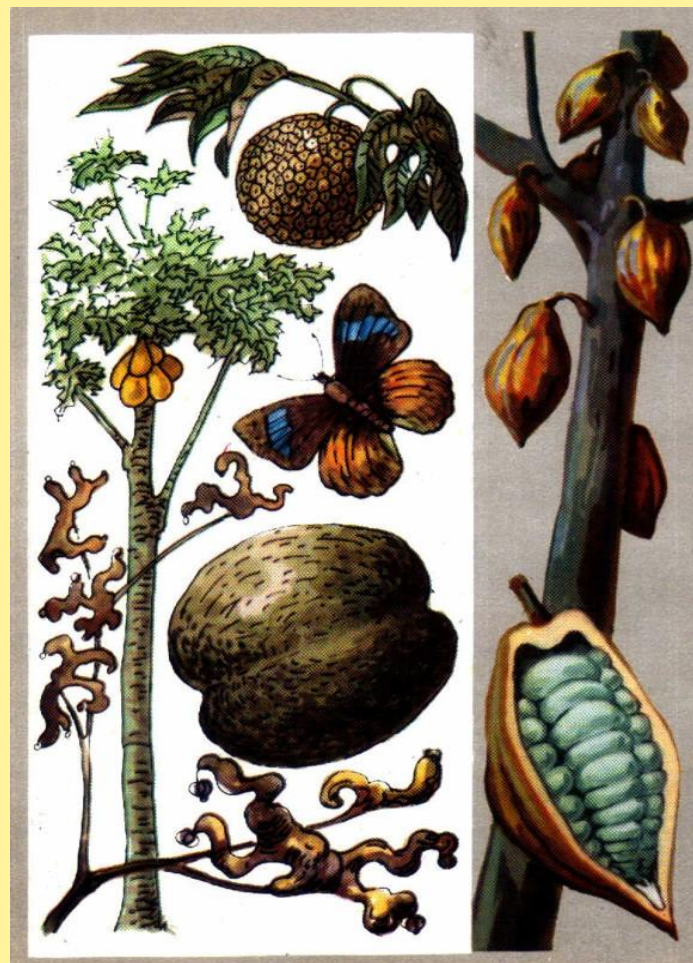
# КАКАО-БОБЫ



# СЕМЕНА ПЛОДА



Фото 2: Зрелые плоды дерева Какао





# ВЫРАЩИВАНИЕ ДЕРЕВЬЕВ





# СБОР УРОЖАЯ КАКАО-ПЛОДОВ





# ОЧИСТКА КАКАО ПЛОДОВ



Фото 3: африканские селянки  
сушат какао-бобы  
после ферментации



# УПАКОВКА И ТРАНСПОРТИРОВКА





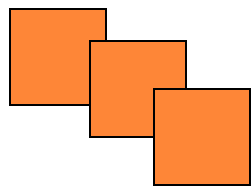


**какао**

**Масло**



**сахар**



**МОЛОКО**









СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ.

