

Шоколад

Глухова Екатерина
2 а класс
Руководитель:
Пчелина Н В



Актуальность

В современном мире огромное разнообразие шоколадных сладостей. Человеку просто необходимо разбираться в их качестве, знать, какую пользу или вред они приносят. А также знать как отличить настоящий шоколад от сладкой плитки.

Цель исследования:

Выяснить, какое влияние оказывает употребление шоколада на наше здоровье, узнать как отличить настоящий шоколад от сладкой плитки и попробовать изготовить шоколад в домашних условиях.



Задачи

Изучить историю шоколада



Выявить состав



шоколада
Изучить вопросы



технологии изготовления

шоколада

Изучить отличия



настоящего шоколада от
шоколадной плитки

Приготовить шоколад в
домашних условиях



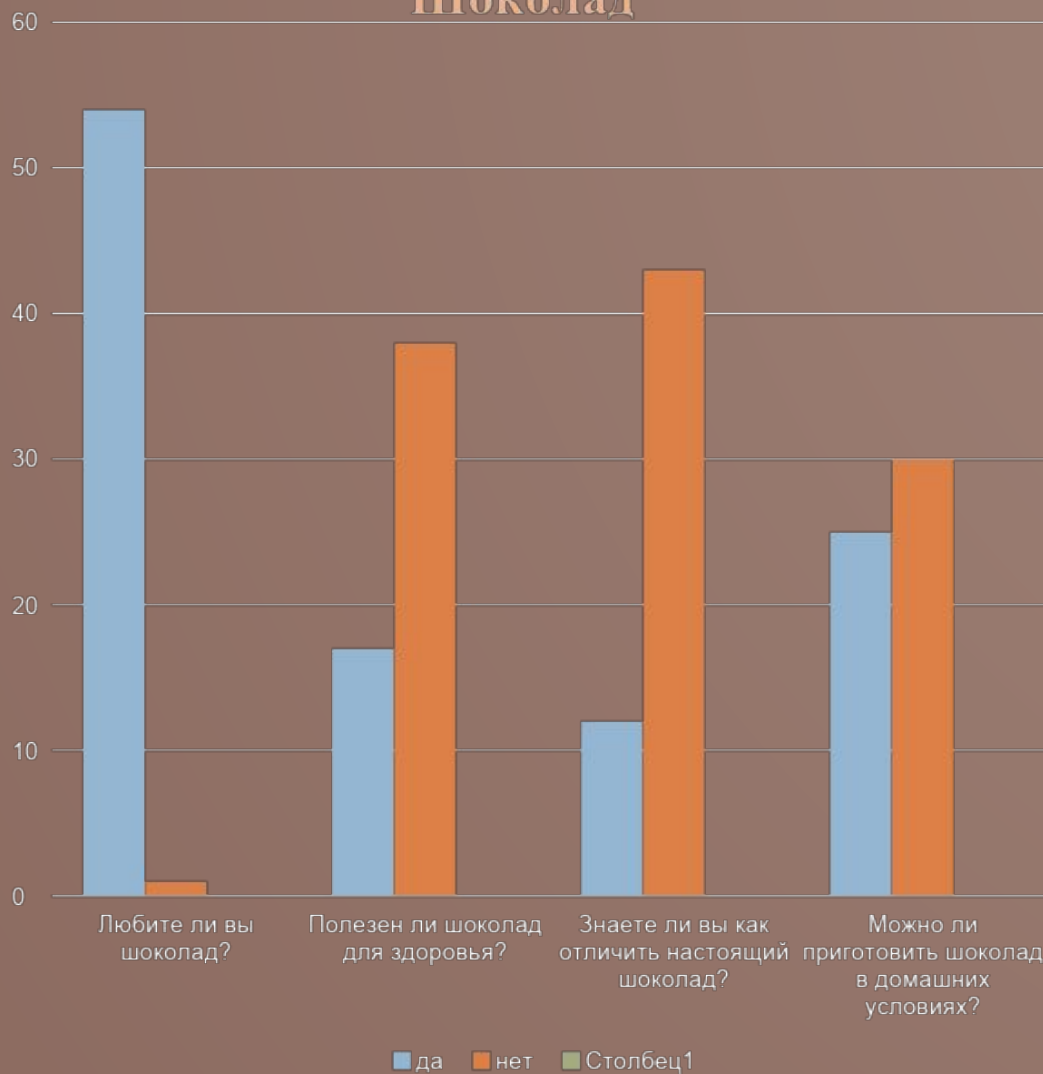
Провести

анкетирование

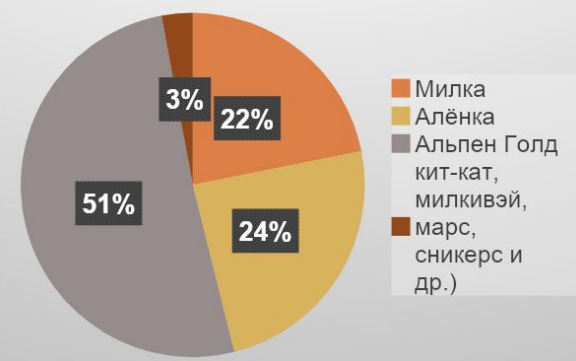
учащихся.



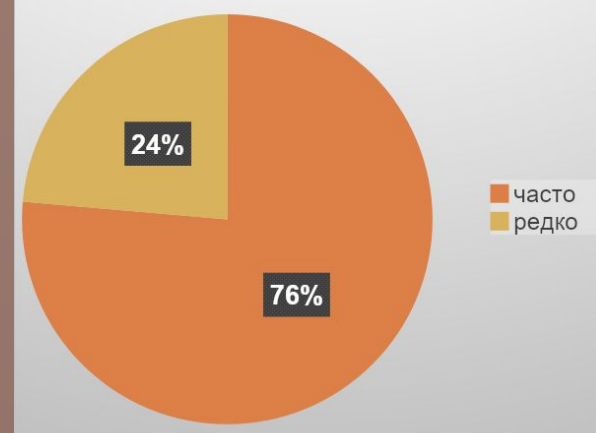
Шоколад



Какой шоколад предпочитаете?



Как часто вы едите шоколад?



История шоколада

История шоколада началась более 3000 лет назад на побережье Мексики. Индейцы майя высоко оценили напиток из какао-бобов – плодов какао-дерева.

Они считали этот напиток священным. В переводе его название обозначает «пища богов». Шоколад употребляли в виде напитка в холодном виде: обжаренные бобы, смешивались с водой, а затем в эту смесь добавлялся перец чили. В Европе первые какао-бобы появились благодаря Христофору Колумбу.

Европейцы готовили шоколад, добавляя в него молоко, сахар, ваниль. Этот необычайно вкусный напиток был очень дорогим и его могли себе позволить лишь представители знати. Со временем шоколад становится массовым продуктом. В 18 веке во Франции открываются первые кондитерские. В 1819 году была создана первая в мире плитка шоколада. В России шоколад появился в 19 веке, его завезли из Америки.



РАЗНОВИДНОСТИ ШОКОЛАДА

В зависимости от содержания какао и от рецептуры, шоколад бывает:

горький



молочный



белый



Самое большое содержание какао в горьком шоколаде, в белом его не содержится вообще.

пористый



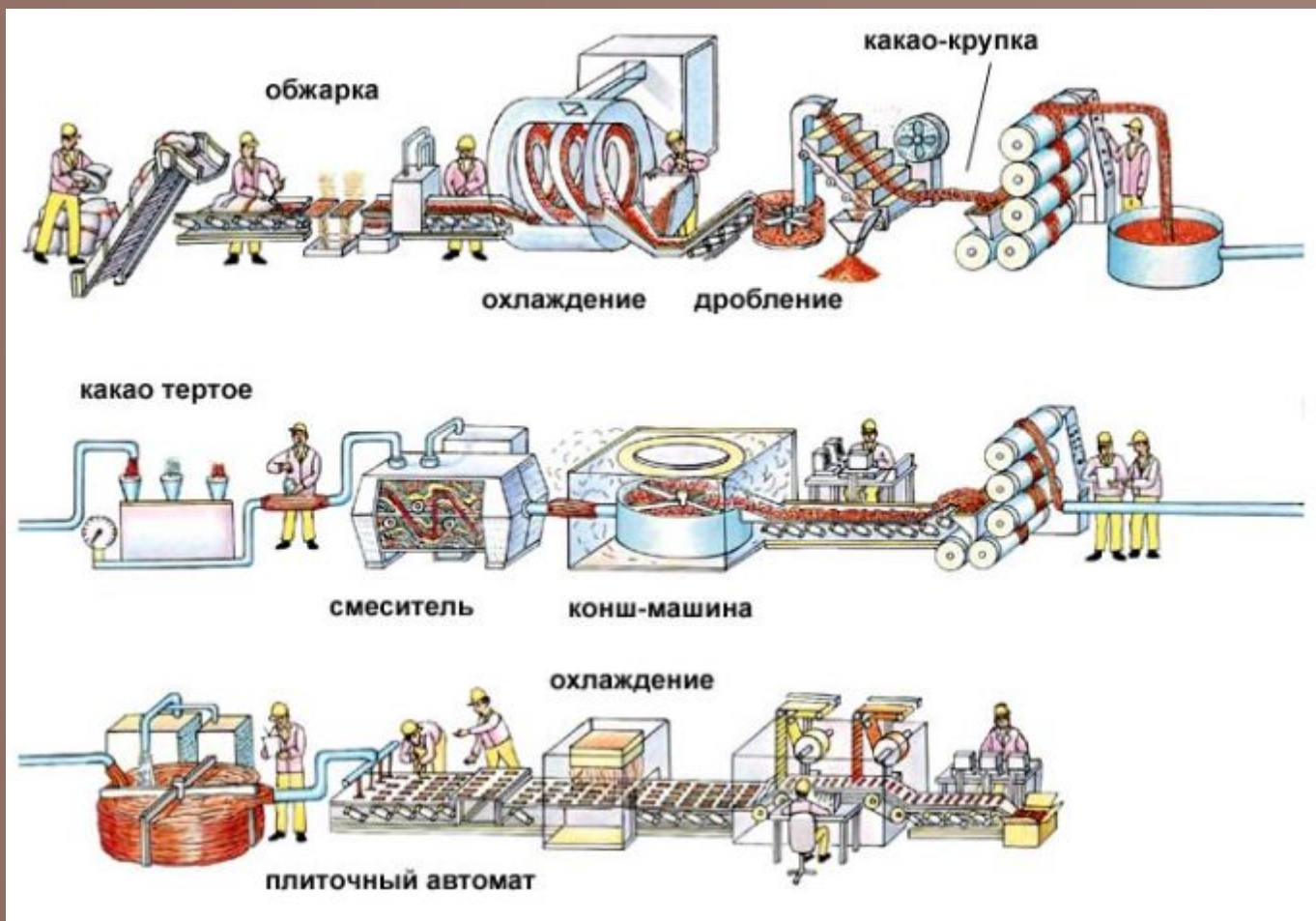
темный



с начинкой



Производство шоколада



ВЛИЯНИЕ ШОКОЛАДА НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА

Шоколад, если его употреблять в умеренных количествах:

- - Улучшает настроение;
- - Вызывает прилив сил;
- - Заряжает бодростью;
- - Стимулирует память;
- - Полезен для сердца;
- - Шоколад – источник энергии;



Чрезмерное употребление шоколада:

- Риск развития сердечных заболеваний
- Повышение веса
- Может вызвать аллергическую реакцию



Как отличить настоящий шоколад от сладкой плитки?

Есть несколько способов, как отличить настоящий шоколад от сладкой плитки:

- Обратить внимание на состав.
- Провести несколько опытов.



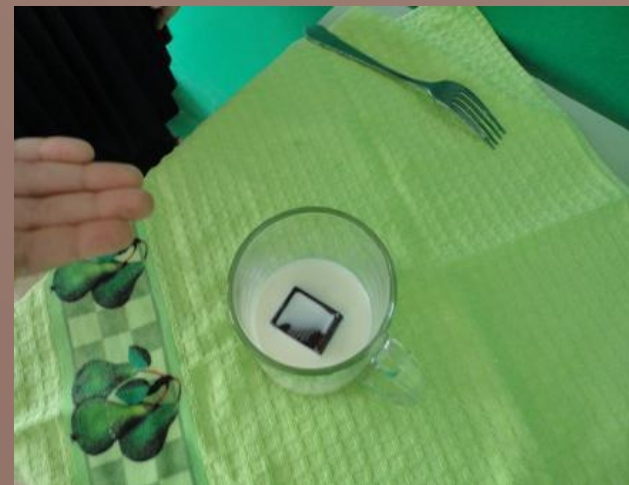
Изучаем «правильный» ли шоколад:

- **Тест первый – настоящая шоколадка в ваших руках должна растаять.**



Изучаем «правильный» ли шоколад:

- Тест второй – кусочки шоколада опускаются в молоко. Если шоколадка тонет, значит, в плитке только какао-масло. А если кусочек шоколада плавает, значит, в него добавили дешевый какао-порошок. Этот тест не относится к пористому шоколаду.



Изучаем «правильный» ли шоколад:

- Тест третий – «поседеет» или нет? Наверняка многие хоть раз покупали шоколадку, покрытую белым налетом. Некоторые думают, что этот шоколад не настоящий. На самом деле все с точностью до наоборот: «посесть» может только натуральный шоколад. После резких перепадов температуры на поверхности плитки выступают капельки масла какао



Технология изготовления домашнего шоколада

Компоненты:

- Порошок какао – 100гр.
- Сахар – 1 стакан
- Сливочное масло- 125гр.
- Молоко- 0.5 стакана
- Сухое молоко – 2 стакана
- Ванилин – 0.5 ч.л.

Формочки для шоколада

Как готовить:

Греем молоко на слабом огне, всыпаем в него сахар и ванилин, непрерывно помешивая. Добавляем масло, затем какао и сухое молоко. Полученную смесь оставляем на медленном огне еще 15минут. Затем разливаем шоколад по формочкам.

Практическая работа по приготовлению шоколада в домашних условиях

1. Подготовка ингредиентов:



○ Приготовление шоколада



ВЫВОДЫ:

1. В каждом шоколаде должны быть:

- какао-порошок,
- какао-масло,
- сахар.

Исключение – белый шоколад, в состав которого не

входит какао-порошок.

2. Шоколад благотворно влияет на здоровье человека если:

- употреблять настоящий шоколад, а не подделки
- его использовать в пищу в допустимых дозах.

3. Шоколад можно приготовить в домашних условиях.



СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!



Литература

1. Евгений Кручина «Шоколад» Издательство ВВРС. 2002г.
2. Медведева А. «Производство конфет и шоколада», Изд.: Лабиринт Пресс, 2003г., 48 стр.
3. Шоколад: История и производство
<http://www-rp0a.moikompas.ru/compas/chocolate>
4. История шоколада
http://abrikosov-sons.ru/istoriya_shokolada