

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 ←

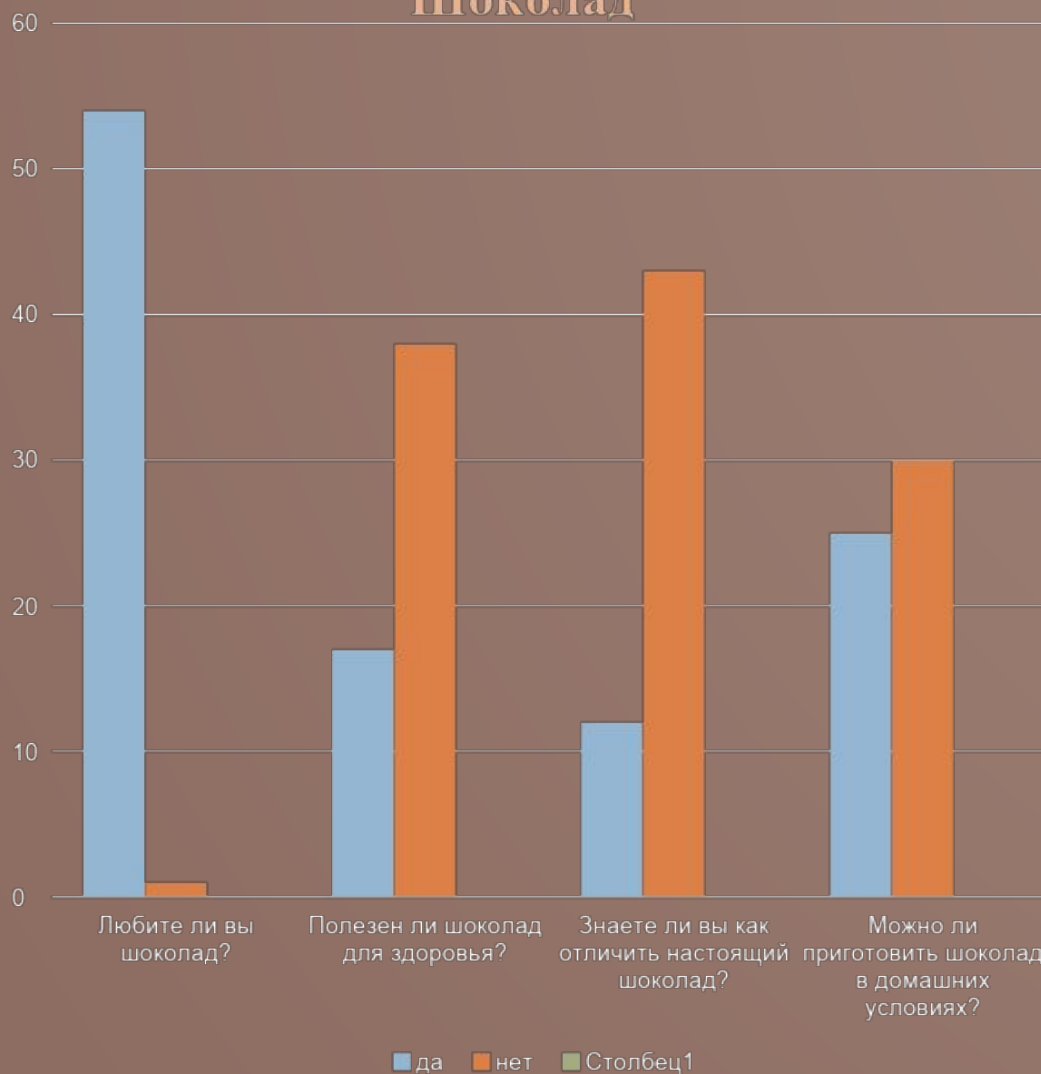
Провести

анкетирование

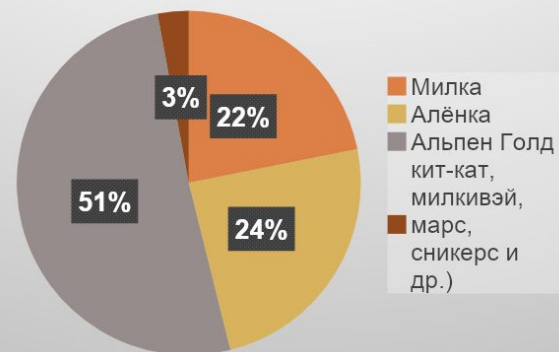
учащихся. ←



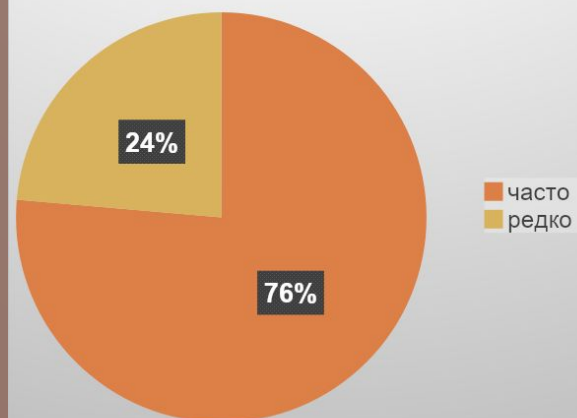
Шоколад



Какой шоколад предпочитаете?



Как часто вы едите шоколад?

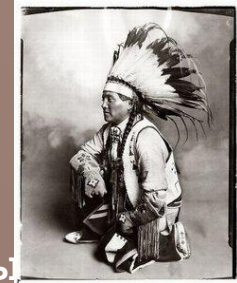


История шоколада

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



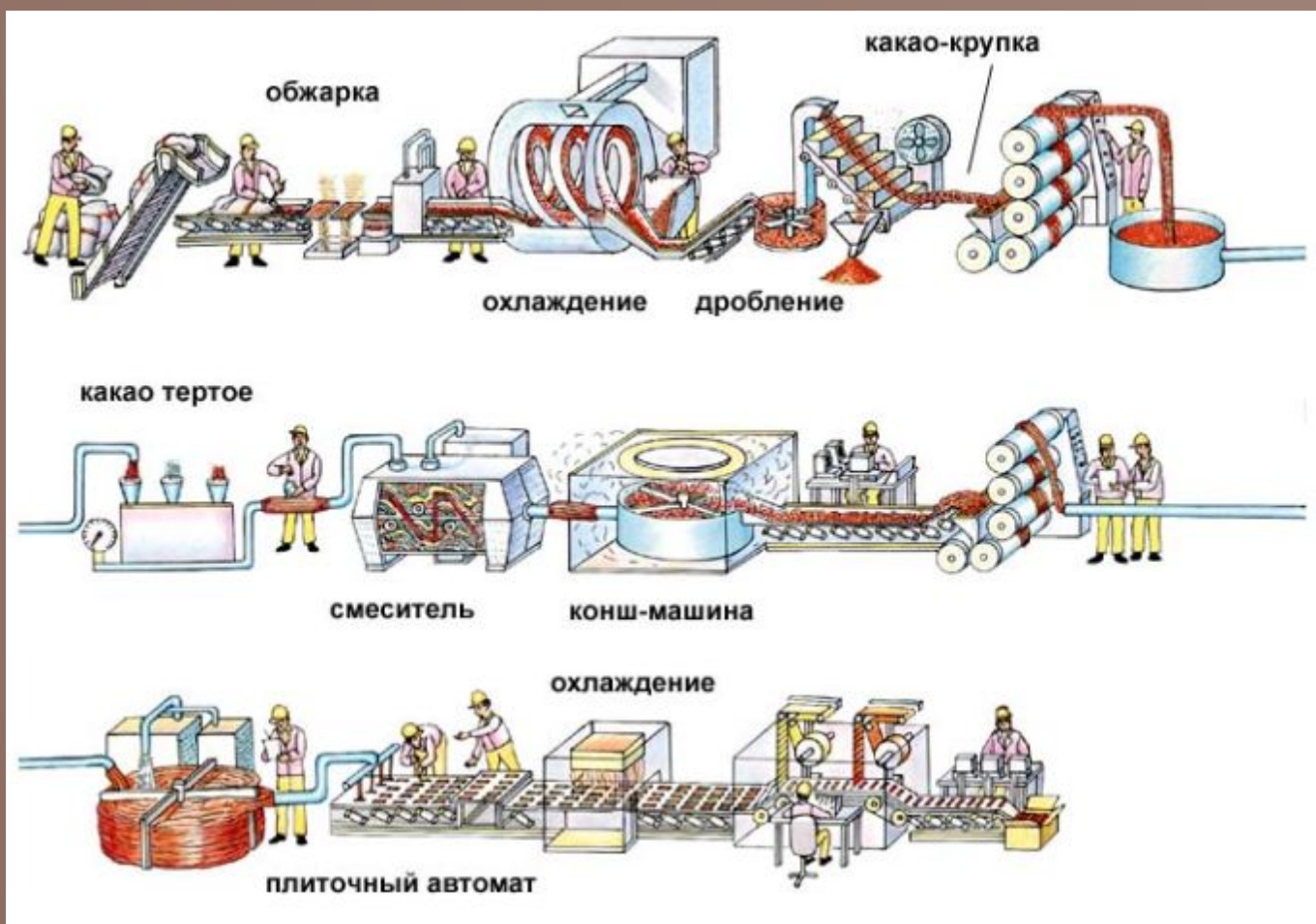
темный



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:

- Обратит внимание на состав.
- Провести несколько опытов.



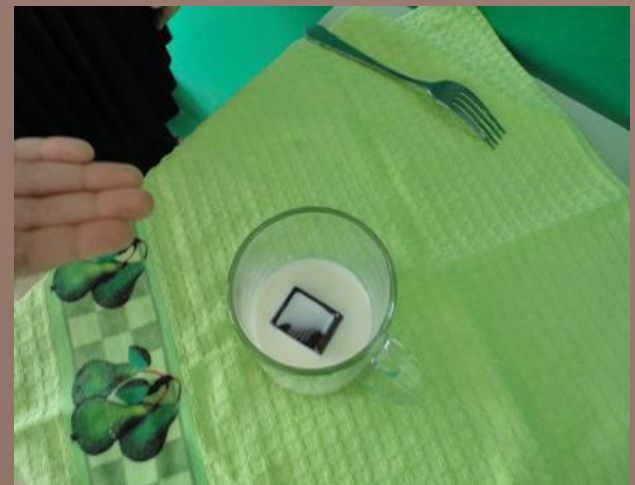
Изучаем «правильный» ли шоколад:

- **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