

**Муниципальное  
общеобразовательное автономное  
учреждение «Гимназия№8»**

*Ученицы 4 «А» класса  
Рассказовой Кристины*

*Тема исследования: Шоколад.  
Вред или польза?*

## Цель работы:

Изучить вопрос о положительных и отрицательных воздействия шоколада на организм человека.

## План работы.

- 1. История шоколада.
- 2. Шоколадные рекорды Гиннеса
- 3. Польза шоколада и негативное влияние шоколада.
- 4. Анкетирование одноклассников о вреде и пользе шоколада.
- 5. Приготовить шоколад.
- 6. Вывод.

## Основные задачи:

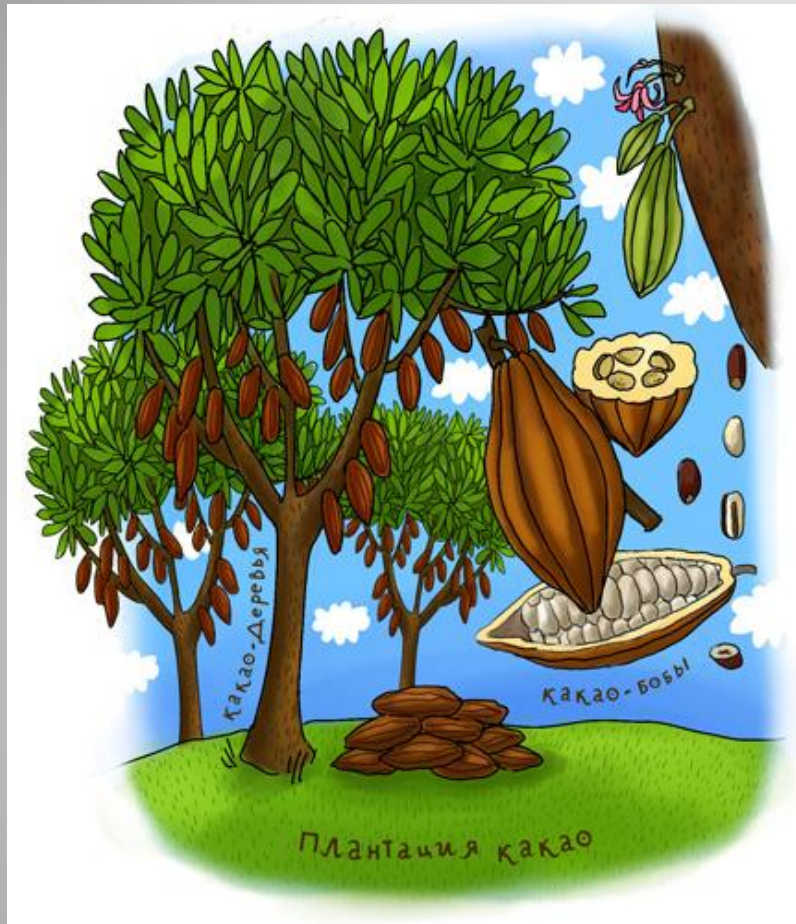
- 1. Познакомиться с историей происхождения шоколада.
- 2. Изучить полезные и негативные свойства шоколада.
- 3. Провести анкетирование о шоколаде.
- 4. Приготовление шоколада (в домашних условиях).
- 5. Сделать вывод.

## Гипотезы:

1. Предположим, что шоколад придает энергию.
2. Допустим, что шоколад вреден для зубов.
3. Возможно, что шоколад полезен для сердца.
4. Что, если питаться шоколадом всю жизнь

**Родиной шоколада является Южная и Центральная Америка. Самые большие плантации какао в Африке. История шоколада началась очень давно более 3000 лет назад. Первыми употребили в пищу какао-бобы индейцы в виде напитка. Какао-бобы измельчались, смешивались с водой и добавляли перец чили. Напиток был назван «Какао». Его пили в холодном виде. В Европу экзотические плоды привёз Христофор Колумб. Какао-бобы доставлять из Америки было дорого и цена напитка была очень высокой позволить себе его могли только самые обеспеченные люди. До 19 века шоколад употребляли только в жидком виде. Первый шоколад получили в 1819 году. Твёрдый шоколад быстро завоевал славу, а про горячий постепенно стали забывать.**





Основной продукт для производства шоколада - какао-бобы, плоды шоколадного дерева.

С латинского языка «шоколад» переводится – «пища богов».

Настоящий шоколад делается из какао-масла и какао-бобов.

# ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ ШОКОЛАД

- Самый большой шоколадный брусочек – 2кг280 гр.
- Самая высокая шоколадка – 8,5 м.
- Самое большое шоколадное сердце – 922 кг.
- Самая большая в России плитка шоколада – 500 кг, длина 2 м 73 см, ширина 1 м 25 см, толщина 14 см.
- Самая огромная конфетка (трюфель из горького шоколада) – 3 тонны, высотой более 2 м, в ней поместилось бы 700 тыс. конфет обычного размера.

***РЕКОРДЫ ГИННЕСА***



***Вся правда о шоколаде:  
за или против***



**Шоколад улучшает настроение человека. Вот почему многие дамы так любят заедать плохое настроение шоколадкой!**

**Умеренное употребление шоколада может продлить жизнь человека на год.**

**Темный шоколад улучшает работу кровеносных сосудов. Если на ночь есть шоколад то может появиться бессонница. Поэтому важно не давать его на ночь детям, кто легко возбудим и долго не засыпает.**

**Шоколад полезен для сердца.**

**Шоколад не вреден для зубов, т.к. какао-масло обволакивает зубы защитной плёнкой и предохраняет их от разрушения.**

**Если шоколад есть в больших количествах может возникнуть аллергия и заболеть живот.**

На вопрос «Ты любишь шоколад?» все ребята ответили положительно.

На вопрос «Какой вид шоколада ты предпочитаешь?» большинство ребят предпочитают белый шоколад- 8 чел, молочный- 7 чел, горький- 1чел.

На вопрос «Как часто ты ешь шоколад?» 12 человек ответили, что употребляют иногда, 7 человек редко.

На вопрос « Почему ты любишь шоколад?» ,что он вкусный ответили 11 чел, сладкий 5 чел.

На вопрос « Знаешь ли ты родину шоколада?», выяснилось ,что мало кто знает родину шоколада.

На вопрос « Из чего делают шоколад?» 14 чел. не знают, из какао-бобов 3 чел.

По вопросу о пользе и вреде шоколада мнения разделились 6 чел считают, что шоколад повышает настроение, 2чел -даёт энергию, 2 чел- укрепляет сосуды, 1чел- для работы мозга. 4 чел не смогли ответить на этот вопрос, 1 чел – считает, что шоколад вреден.

**Проведя анкетирование среди одноклассников о вреде и пользе шоколада результаты таковы:**



## Приготовление шоколада.

Чтобы сделать шоколад в домашних условиях я взяла необходимые продукты: сливочное масло, сгущённое молоко, какао-порошок. И взбила эти продукты миксером.



**Затем шоколадную массу разлила в тарелочку и поставила в холодильник, чтобы затвердел. Так у меня получился свой рецепт шоколада. Приготовленный шоколад я дала попробовать маме, она сказала, что он вкусный и на лице появилась улыбка. А папа так увлёкся шоколадом, что съел его весь и через некоторое время у него заболел живот и испортилось настроение**



# **Вывод.**

*Шоколад имеет свои секреты он сладкий и вкусный, поэтому нравится большинству людей.*

*Шоколад поднимает настроение.*

*В настоящем шоколаде обязательно должно присутствовать масло какао.*

*Самый полезный – черный (горький) шоколад.*

*Шоколад не только вкусен, но и полезен, если относиться к его поеданию без фанатизма.*

**Ребята, у  
вас  
завтра  
контроль  
ная?**

**Съешьте  
кусочек  
шоколада,  
чтобы у вас  
хватило ума  
и сил на  
работу.**

