

**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:

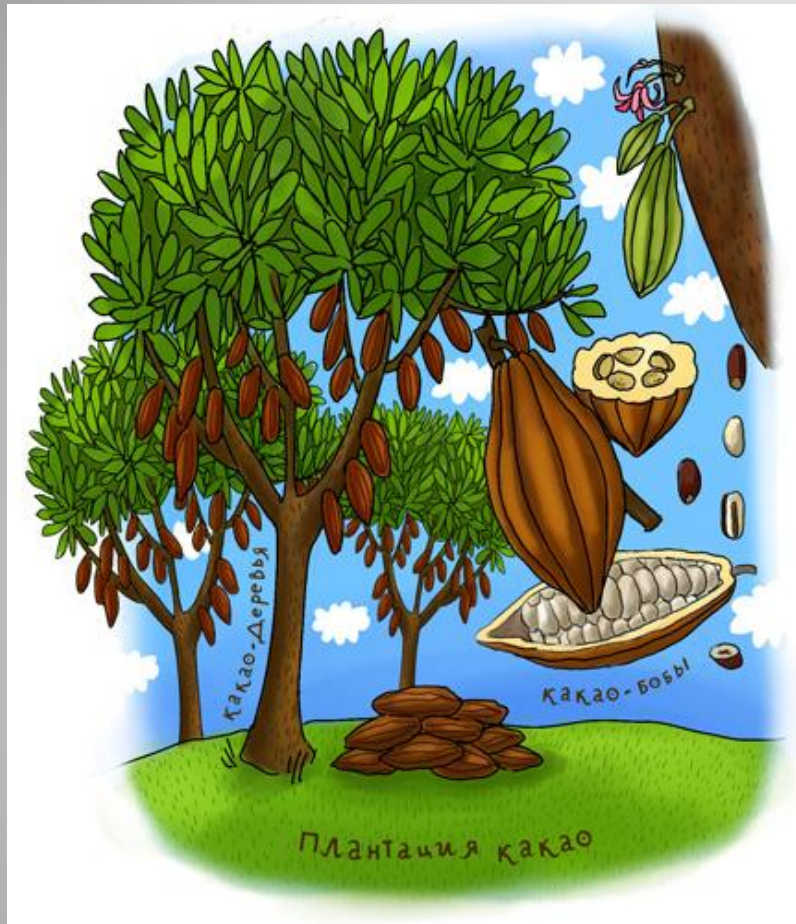
- 1. Познакомиться с историей происхождения шоколада.
- 2. Изучить полезные и негативные свойства шоколада.
- 3. Провести анкетирование о шоколаде.
- 4. Приготовление шоколада (в домашних условиях).
- 5. Сделать вывод.

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.**

