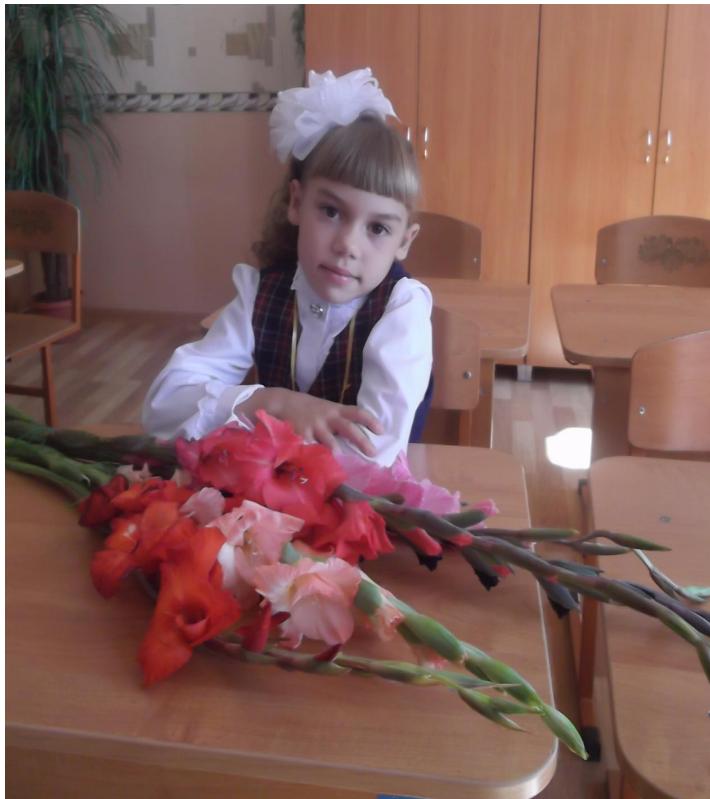


# Проектная работа

## «Шоколад: сладкий и загадочный!»



*Разработала:  
Ученица 2 «в» класса  
Лопаткина Дарья*

*Руководитель: Теплякова  
Екатерина Анатольевна*

## **Цель проекта:**

*Изучение положительных и отрицательных воздействий шоколада на организм человека.*

## **Задачи проекта:**

- 1. Ознакомиться с историей возникновения шоколада.*
- 2. Изучить полезные и негативные свойства шоколада.*
- 3. Изучить процесс изготовления шоколада*
- 4. Провести опыты по изучению свойств шоколада*
- 5. Приготовить шоколад и шоколадное фондю в домашних условиях*

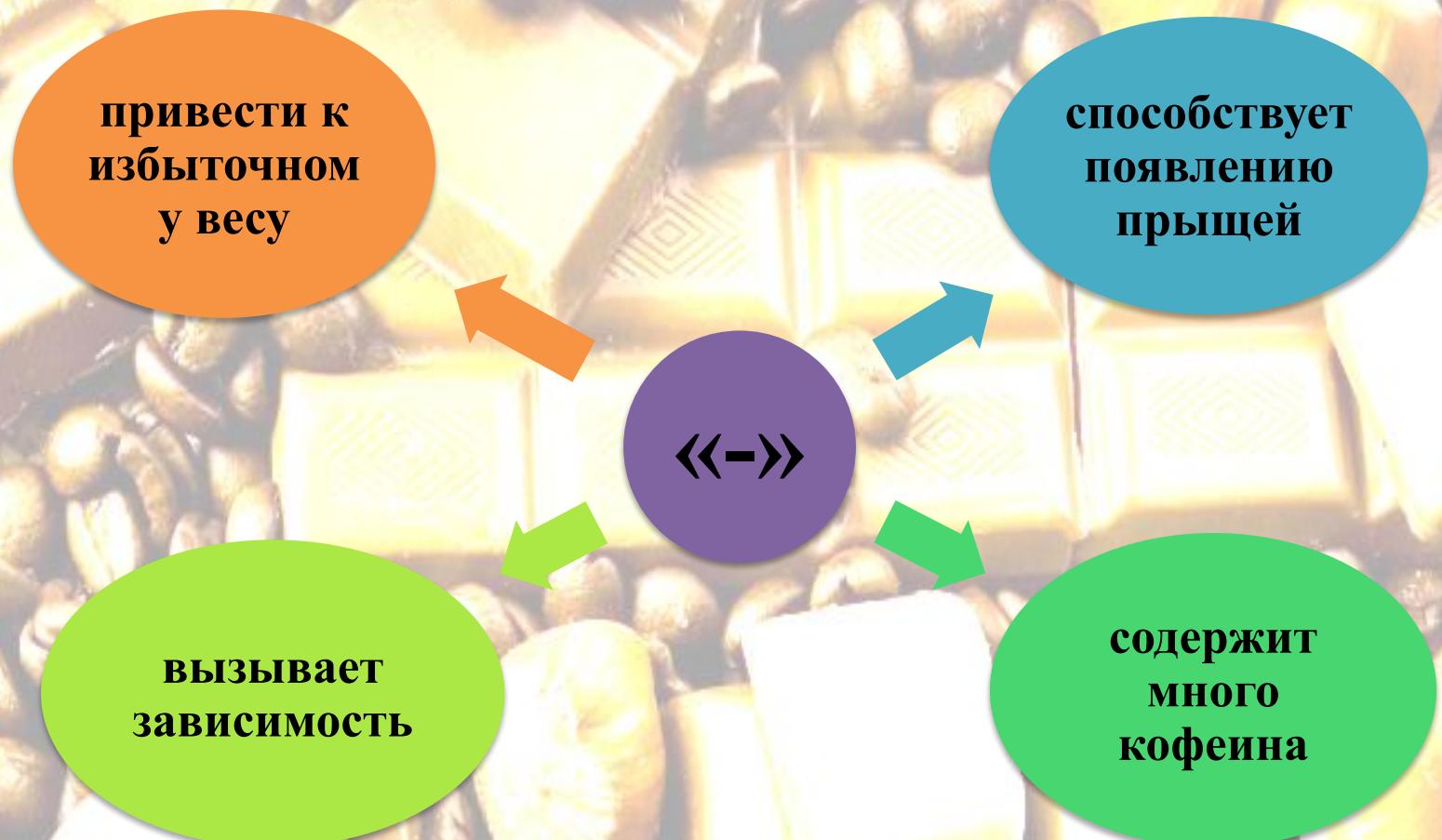
# Немного из истории

- Родина какао-Мексика, но самые большие плантации какао в Африке.
- В Европе первые какао-бобы появились благодаря Христофору Колумбу
- В 17 веке ученые впервые обнаружили лечебные свойства шоколада
- В 18 веке во Франции открылись первые кондитерские, где посетителей угостили шоколадным напитком.
- В 1819 году была создана первая в мире шоколадная плитка, что стало началом новой эпохи в истории шоколада.

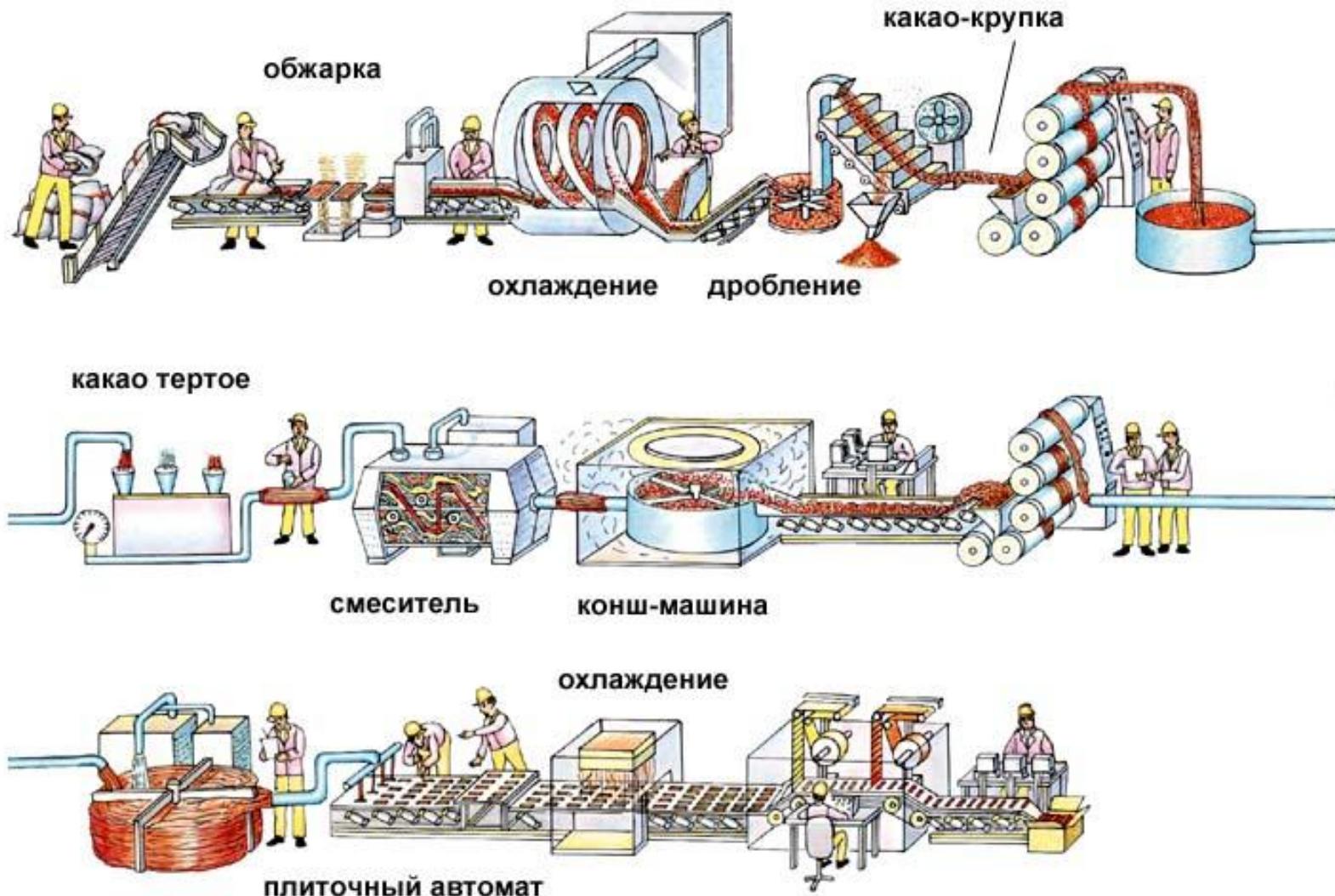
# *Полезные свойства шоколада.*



# *Отрицательные свойства шоколада.*



# Процесс изготовления шоколада

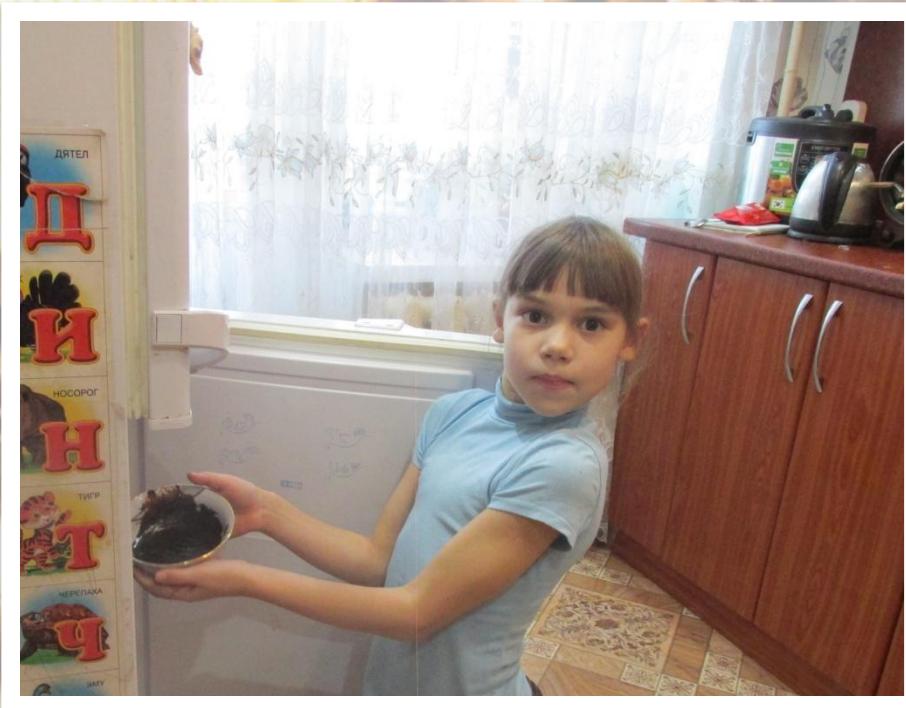


# *Проведение опытов*

## *Таяние шоколада*



# Застывание шоколада



# Смешивание шоколада



# Маска для лица



# *Получение шоколада в домашних условиях*

**Подготовили ингредиенты**



Растопим масло и доведем до кипения  
молоко



# Вливаляем молоко в растопленное масло



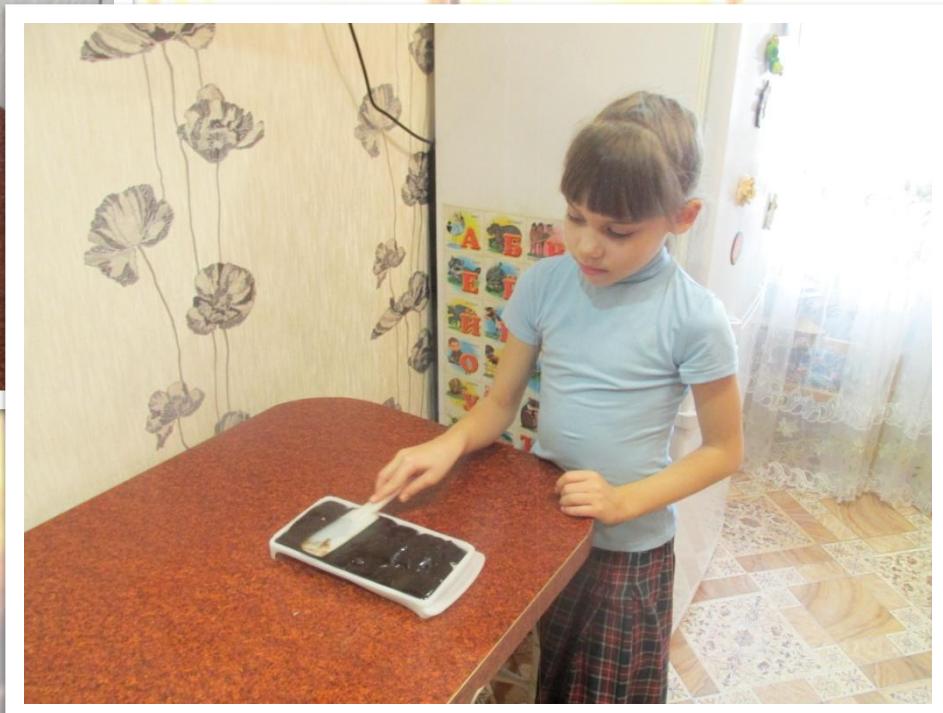
# Добавим сахар и какао - порошок



Добавляем сухое молоко и  
размешиваем полученную массу



Раскладываем в форму орехи и заливаем полученным шоколадом.



# Приготовление шоколадного фондю

Подготовили ингредиенты



В растопленный шоколад добавляем сливки и перемешиваем. Готово!!!



# Итог

***Мы добились поставленных задач:***

- 1. Ознакомились с историей возникновения шоколада;
- 2. Изучили полезные и негативные свойства шоколада;
- 3. Изучили процесс изготовления шоколада;
- 4. Провели опыты по изучению свойств шоколада;
- 5. Приготовили шоколад и шоколадное фондю в домашних условиях

# Спасибо за внимание!

