

Проектная работа

«Шоколад: сладкий и загадочный!»



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

*Руководитель: Теплякова
Екатерина Анатольевна*

The background of the slide is a close-up photograph of various chocolate bars and coffee beans. The chocolate bars are in different shapes and sizes, some with decorative patterns. The coffee beans are dark and glossy, scattered among the chocolate. The overall color palette is warm, with browns and yellows.

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 угощали 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.

**привести к
избыточному
у весу**

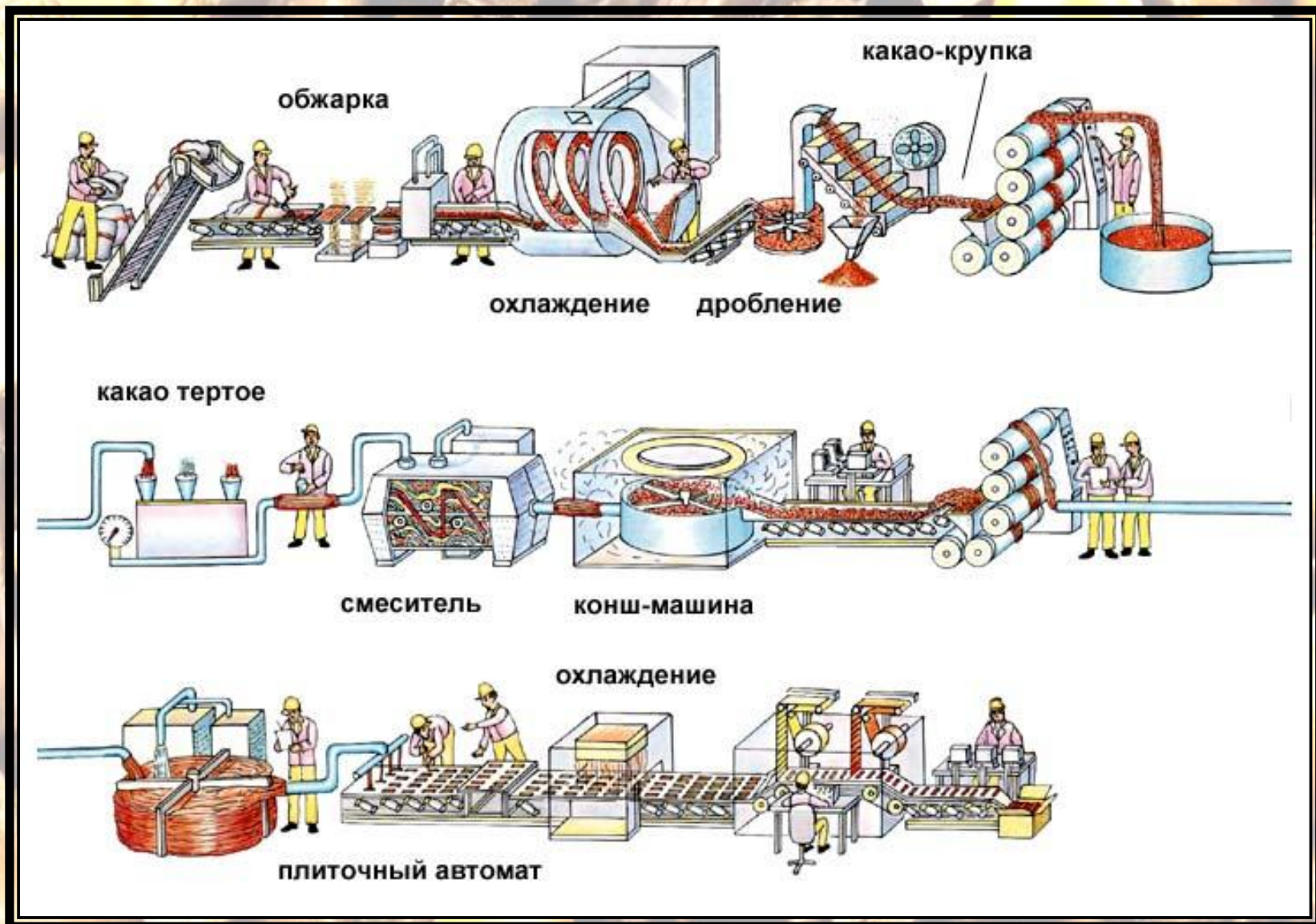
**способствует
появлению
прыщей**

<<->>

**вызывает
зависимость**

**содержит
много
кофеина**

Процесс изготовления шоколада

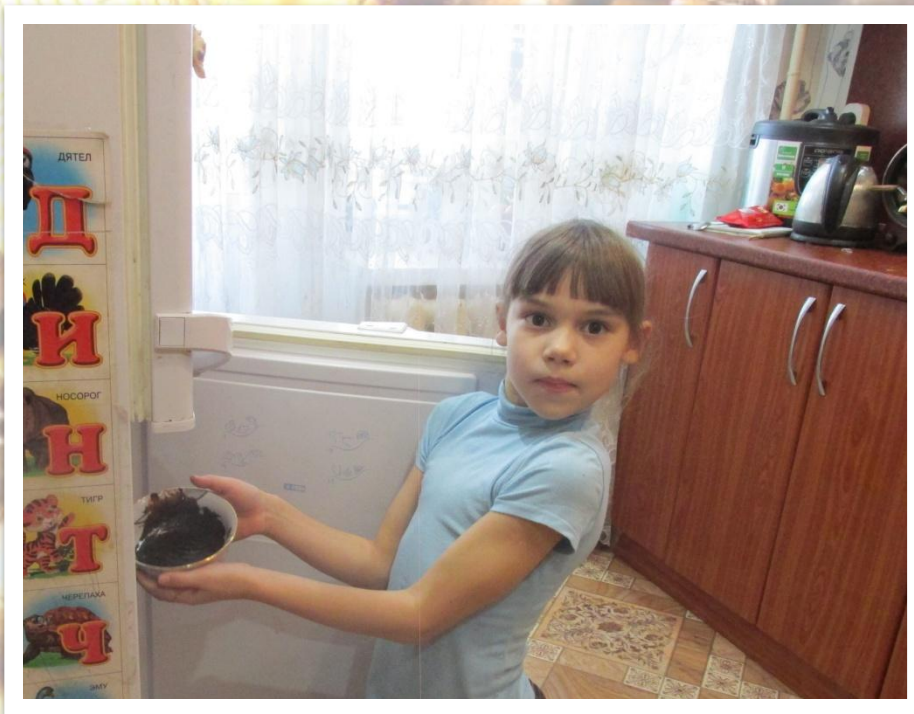


Проведение опытов

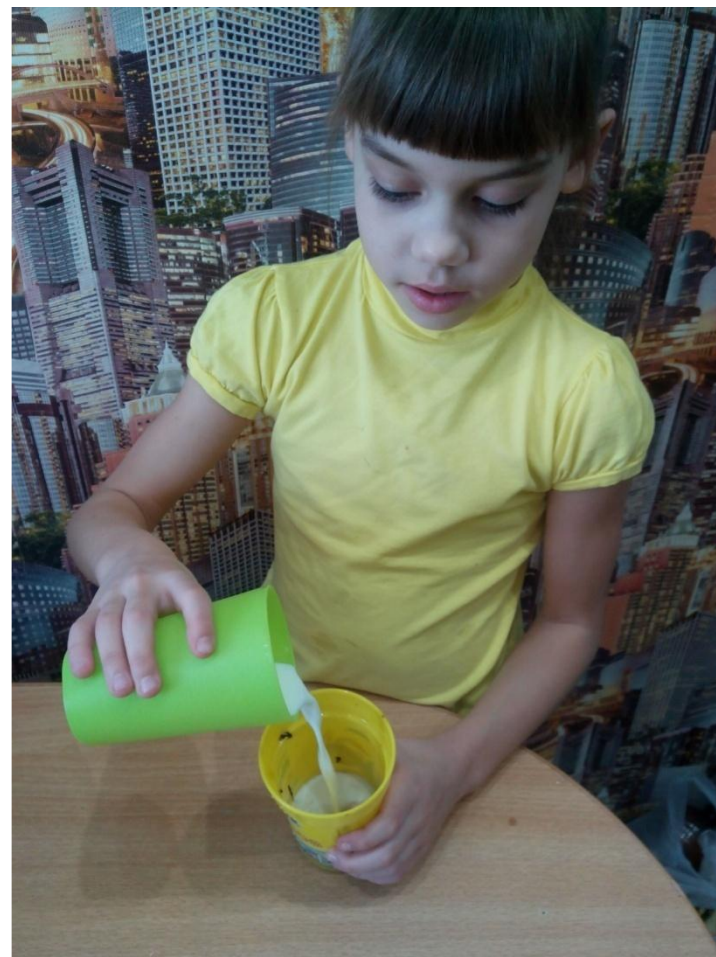
Таяние шоколада



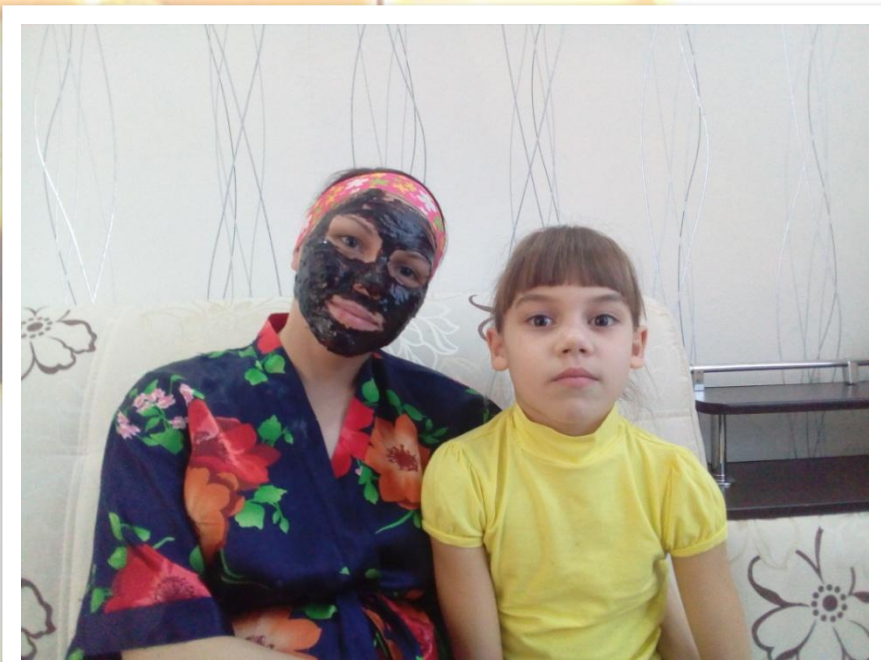
Застывание шоколада



Смешивание шоколада



Маска для лица



Получение шоколада в домашних условиях

Подготовили ингредиенты



Растопим масло и доведем до кипения молоко



Вливаем молоко в растопленное масло



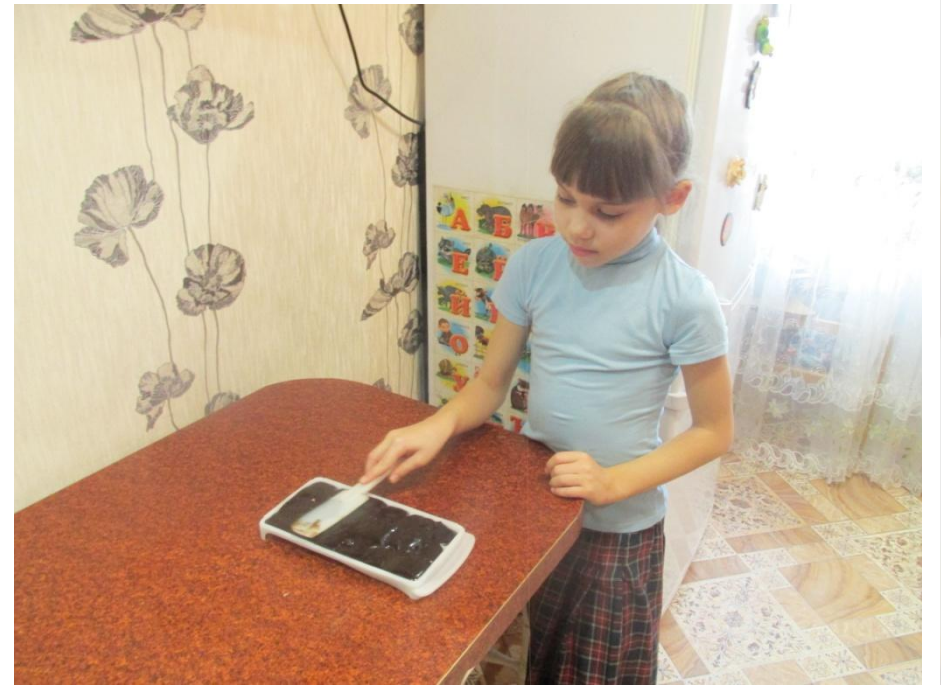
Добавим сахар и какао - порошок



Добавляем сухое молоко и
размешиваем полученную массу



Раскладываем в форму орехи и
заливаем полученным шоколадом.

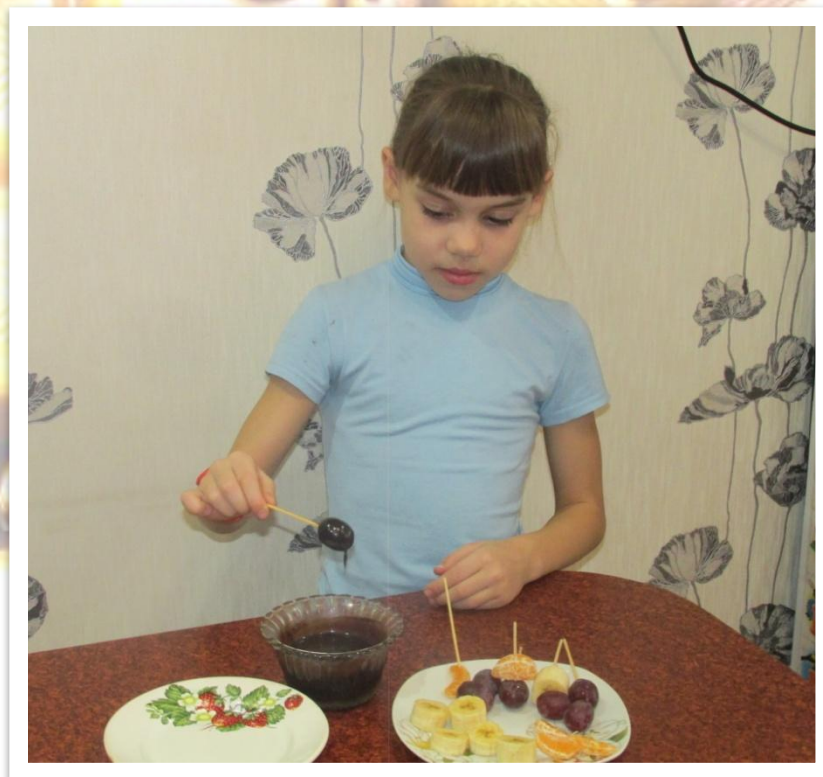


Приготовление шоколадного фондю

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!

