

ВРЕД и ПОЛЬЗА шоколада.

*Выполнили ученицы 4 «Б» класса
Парамонова Эвелина
Разживина Виктория
учитель Никитина Е.Д.
2019 год*



Цель: Выявить полезные и вредные свойства шоколада и воздействие его на организм.

Гипотеза: Предполагаю, что шоколад приносит не только вред, но и пользу для здоровья человека.



Виды шоколада

Черный шоколад – обладает горьковатым привкусом

Молочный шоколад – светлее, чем черный шоколад и обычно мягче и слаще на вкус.

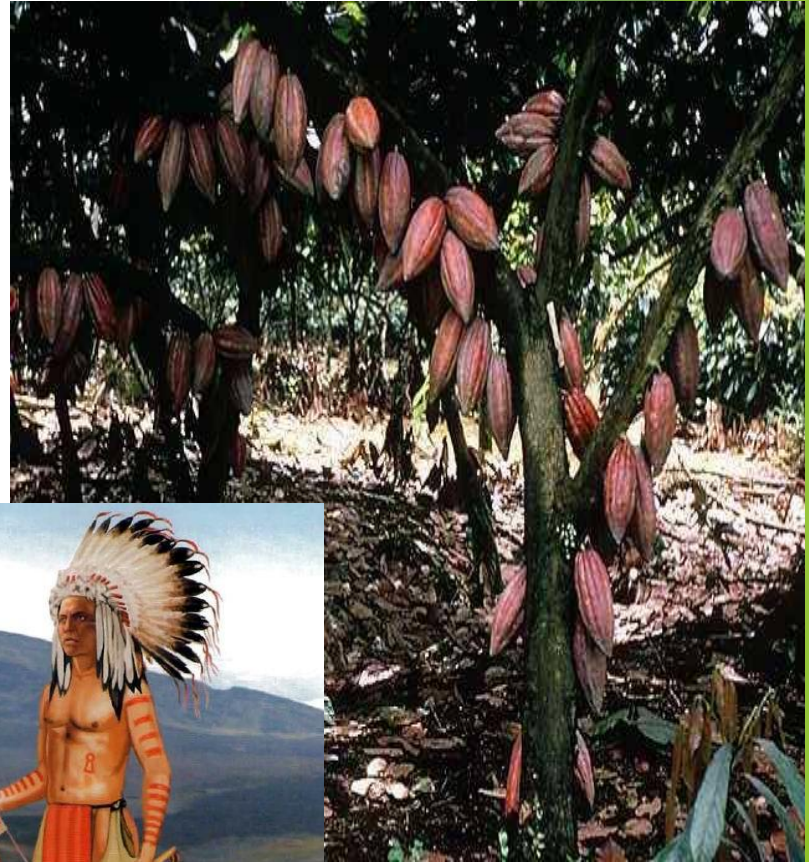
Белый шоколад – в общем-то, это не шоколад, потому что не содержится какао-бобов.

В него входит какао-масло. Само по себе оно безвкусно, но даёт шоколадный запах, вкус придают сахарная пудра и сухое молоко.



Из истории шоколада

История шоколада насчитывает более трёх тысячелетий. Плодами какао ещё пользовались американские индейцы (коренные жители Америки), жившие за тысячу лет до нашей эры.





В начале 16 века Христофор Колумб привёз какао-бобы испанскому королю. Затем в Испанию привезли неизвестные помидоры, фасоль, картофель, кукурузу, табак и странный напиток - пенящийся, густой и похожий на сироп шоколад.

Изначально шоколад употреблялся только как напиток. С языка индейцев слово «шоколад» переводится как «горькая вода»
или «вода и пена».



Медицинские исследования

- ▶ Оказывается, с точки зрения медицины, шоколад является полезным продуктом, он положительно влияет на настроение, заряд бодрости человека.
- ▶ Так же я выяснила, что при эпидемиях гриппа и ОРВИ можно смазывать слизистую носа маслом какао, которое защитит от попадания инфекции.
- ▶ При сильном кашле лучше сосать пару долек шоколада, чем пить таблетки

Пара квадратиков или две шоколадные конфеты никакого вреда не принесут.



Стоматологи считают

Прежнее мнение, что шоколад вызывает кариес - опровергнуто.

Доказано, что в состав масла какао входят вещества, обладающие антисептическим действием. Они уничтожают бактерии, разрушающие эмаль и вызывающие кариес. А неблагоприятное действие на зубы оказывает глюкоза, придающая сладость шоколаду.



Рецепт приготовления

- ▶ Шоколад изготавливается из какао-бобов, которые сначала обрабатывают, очищают, сортируют и жарят, охлаждают, отделяют от нее шелуху и дробят на какао-крупку. Затем измельчают, вымешивают, охлаждают до 28°C, а затем снова нагревают. Если хотя бы на одном из этапов будет нарушена технология, это сразу же отразится на внешнем виде и структуре шоколада. После этого шоколад разливают в подогретые формы. Шоколад готов.



Мои исследования

	Да	Нет
1. Любите ли вы шоколад?	56	3
2. Шоколад полезен?	35	15
3. Шоколад вреден?	5	3
4. Хотели бы вы узнать больше о пользе и вреде шоколада?	53	5



Интересные факты о шоколаде.

- ▶ - Народ Майя пил шоколад с перцем и чили пряностями.
- ▶ - Берлинская фирма «Мультиверк» производит из шоколада пластинки, на которых можно прослушать музыку, а потом их съесть.
- ▶ - В США нельзя купить шоколадное яйцо с игрушкой внутри. Там действует закон, который запрещает вкладывать в съедобный шоколад несъедобные предметы.
- ▶ - Сало в шоколаде необходимое блюдо для полярников. В экстремальных условиях Крайнего севера людям требуется повышенное количество калорий. Подается оно на палочке, как эскимо. А Наполеон очень любил свинину под шоколадом.
- Каждый год человечество съедает более 600 тысяч тонн шоколада.





А знаете ли вы, что....

11 ИЮЛЯ

Всемирный День Шоколада.

- ▶ - Шоколад широко применяется в косметологии. Это стало возможным после того, как исследователи открыли удивительные свойства какао-масла. Сегодня на основе шоколада делают шампуни, различные скрабы, маски для волос и лица.
- ▶ Сегодня очень популярны шоколадные массажи и обертывания на основе этого продукта.





ВЫВОД

Шоколад благотворно влияет на здоровье человека, если его использовать в пищу в допустимых дозах.





Изготовление шоколада по нашему рецепту

После подготовки проекта, нам стало интересно, а можно ли сделать шоколад своими руками. В интернете было очень много рецептов приготовления шоколада. Мы выбрали один и добавили свои ингредиенты. Получился очень вкусный шоколад и минимальные затраты на его приготовление.





Рецепт шоколада

- 1. Порошок какао — 100 гр*
- 2. Сливочное масло — 100 гр*
- 3. Сахарный песок — 0,5 стакана*
- 4. Миндаль — 50 гр*
- 5. Сахарная пудра — 10 гр*





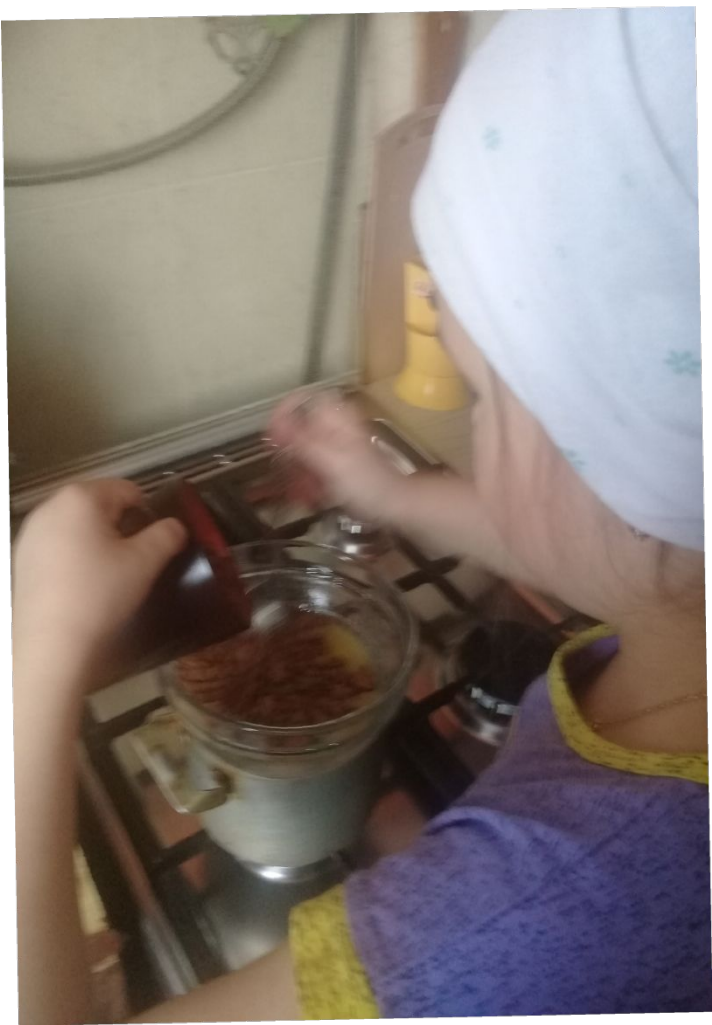
Этапы приготовления

- 1. Растопить сливочное масло*
- 2. Добавить сахарный песок*
- 3. Всыпать какао порошок, постоянно помешивая*
- 4. Дать массе остыть и сформировать конфеты.*
- 5. В середину положить орех*
- 6. Посыпать сахарной пудрой*
- 7. Когда остынут, убрать в холодильник*















Спасибо за внимание!

