

«Шоколадная сказка»

Объект исследования: шоколад.

Цель: изучить историю происхождения шоколада и интересные факты, а также определить его полезные и вредные свойства.



Задачи:

- изучить литературу о шоколаде;
- исследовать предпочтения и вкусы к шоколаду у детей в виде анкетирования;
- оформить буклеты рассказывающие о происхождении, о истории этого лакомства, о шоколадном дереве, о том кто такой кондитер - шоколатье.
- рассмотреть производство шоколада;
- выявить какие виды шоколада бывают;
- интересные факты из жизни шоколада;
- экспериментальная деятельность « Как приготовить шоколад в домашних условиях»;
выяснить, чего больше от шоколада вреда или пользы.

Из истории шоколада.

История шоколада началась более 3000 лет назад. В научных кругах есть предположения, что впервые слово "какао" прозвучало как *каава* примерно за 1000 лет до нашей эры на берегах Мексиканского залива, в момент расцвета цивилизации ольмеков. На смену ольмекам пришла цивилизация майя, положившая начало в культивировании дикорастущего какао-дерева. Майя разбили самые первые известные нам плантации какао и разработали методы приготовления шоколадных напитков разных видов с использованием добавок и компонентов. Большую роль в расширении использования какао в Новом Свете сыграли ацтеки, легенда которых гласит о человеке - боге Кетцакоатль, создавшем райский сад, где росло дерево какао. Какао-бобы служили в империи ацтеков в качестве денег.





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».



Какой бывает шоколад?

- - Горький - это наиболее ценный сорт шоколада. Ценят его за горький вкус и яркий аромат. В состав черного шоколада входят: какао тёртый, сахарная пудра и масло какао.
- - Молочный - этот сорт, в своем составе помимо какао тёртого, масла какао, сахарной пудры, имеет еще и сухое молоко (жирностью 25 %) или сухие сливки. - Белый шоколад поучается путем смешивания масла какао, сахара, сухого молока и ванилина. Какао-порошок не добавляют, отчего цвет шоколада получается белым.
- - Пористый шоколад получают при помощи специальных котлов, в которых откачан воздух. Шоколад держат в них в жидком состоянии в течение 4 ч. В течение этого времени пузырьки воздуха в вакууме расширяются и образуется пористая структура плитки.

Шоколад и здоровье

- В 2000 году были проведены исследования в Америке, которые показали, что люди, которые едят шоколад 2 – 3 раза в месяц, чувствуют себя лучше, чем те, кто полностью отказался от него. Это связано с тем, что шоколад в своём составе имеет антиоксиданты – это биологически активные вещества, защищающие организм человека от заболеваний. Какао, содержащееся в шоколаде, оказывает стимулирующее действие на иммунную систему. Ученые из Национального института сердца и легких при Имперском колледже в Лондоне обнаружили, что содержащийся в шоколаде теобромин может быть полезен при лечении кашля и даже может быть использован для лечения хронических заболеваний органов дыхания. Учёные признали полезным даже запах шоколада. Его аромат содержит почти 40 летучих соединений. Запах шоколада снимает раздражение, успокаивает нервную систему, улучшает настроение.

Факты, связанные с историей шоколада

- - Самая большая шоколадная плитка весит 4,41 тонны, и она занесена в Книгу рекордов Гиннеса. Параметры шоколада: длина – 5,6 м, ширина – 2,75 м, а высота 25 см.
- - Около 50% шоколада составляет жир.
- – Международный день шоколада отмечается по всему миру 11 июля.
- – Самые «шоколадные» страны в мире – Бельгия, Швейцария, Италия, Франция и США.
- – Потребление беременной женщиной шоколада формирует характер будущего малыша.
- – Белый шоколад был изобретен великим Генри Нестле из Швейцарии. Кондитер просто добавил в готовую шоколадную массу сгущенное молоко.
- - В мире существует множество шоколадных музеев.
- - В конце 20-го века стало модно называть рестораны и кофейни названиями с использованием корня шоколада, один из таких примеров - сеть «Шоколадница».
- – Каждый год человечество съедает более 600 тысяч тонн шоколада.

Шоколатье - профессия уникальная

- Шоколатье – это специалист, который создает новые вкусы и формы восхитительного лакомства, любимого во всем мире шоколада. Шоколатье – это не только профессия, это образ жизни. Мастера этой профессии, как дегустаторы, сомелье или баристы, не употребляют в пищу острых приправ, не курят и не пользуются парфюмом. Хорошее обоняние и умение отличать вкусы – основа для любого шоколатье.

Моя практическая работа



Выводы:

- С целью, поставленной в начале работы я справилась. Узнала многое о шоколаде.
- Шоколад полезен, если это в меру.
- Изготавливать шоколад самой- это вкусное увлекательное занятие.

Используемая литература

- Список использованных источников и литературы
- 1. «Все обо всем». Энциклопедия для детей. (сост. Г. Шалаева. т.7, 12 – Москва, 1994 г.
- 2. Крутогоров Ю. «Скатерть-самобранка». Москва, «Детская литература», 1985г.
- 3. НИИМ - Большая энциклопедия детского питания
- 4. Познавательный журнал для девочек и мальчиков. «Детская энциклопедия». №5,2002 год.
- 5.Интернет – сайты
- samcond. Ru www.
- www.webturizm.ru,
- www.chocolate.rainford.ua,
- www.eda-server.ru, dn.kiev.ua,
- www.israbard.net.
-

- Был бы мир из шоколада –
Было б нам грустить не надо
Жизнь бы сладкою была –
Нет печали, горя, зла.

Был бы мир из шоколада,
Как же я была бы рада!
К сожалению, увы,
Шоколадный мир – лишь сны.

