

ПРОЕКТ «ШОКОЛАДНАЯ ИСТОРИЯ»

Участники 2 – д класс
(Агапова Алевтина, Нефедова
Софья, Федюкина Алена)

Руководитель:
учитель начальных классов
Снегирева О.В.

2014 -15 учебный год

- **Тема исследовательской работы:** «История шоколада»
- **Проблема:** Дети любят шоколад, а из чего его делают , полезен ли он не знают....
- **Цель:** выяснить, кто первым придумал производить шоколада, где он впервые появился, как из горьких и невкусных бобов получается вкусное лакомство, и самое главное полезен ли он.

- **Решение поставленной цели будут осуществляться через ряд задач:**
- Познакомится с историей возникновения шоколада
- Собрать сведения о процессе приготовления шоколада
- Провести анкетирование среди одноклассников о свойствах шоколада
- Установить влияние шоколада на здоровье человека
- **Основные методы исследования:** поиск и систематизация материала по теме (Источники: Интернет, энциклопедии, справочники), просмотр передачи « Галилео», анкетирование.

Гипотеза: Предполагаем, что шоколад приносит пользу.

Объект исследования: шоколад

Методы исследования: обобщение полученных сведений, анализ, анкетирование.



**В проекте участвовали 3 учащихся, которые получили
каждый задание
План работы над проектом.**

«Историк» - Федюкина Алена
(изучала историю
шоколада. Содержание
деятельности: чтение
энциклопедии,
просмотр
телепередачи



▣ **«Галилео»**
**«Исследователь» - Агапова
Алевтина** (исследовала
процесс изготовления
шоколада. Содержание
деятельности: просмотр
телепередачи «Галилео»,
чтение книг, работа над
планом)



- « Исследователь - практик» (чтение энциклопедии, просмотр телепередачи «Галилео»).
- Практическая деятельность:
анкетирование среди детей, анализ



- Совместное анкетирование подведение итогов, выводы о шоколаде, подборка стихотворения.

Результат исследования:
информационный материал, защита в виде
мультимедийной презентации
«Шоколадная история».



Христофор Колумб



ХРИСТОФОР КОЛУМБ, портрет неизвестного художника 16 в. IGDA/G. Dagli Orti

<http://www.vokrugzeta.ru/encyclopedia/index.php?title=%D0%88%D0%B7%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5:Colombo.pg>

Христофор Колумб родился 25 августа 1451 в Генуе (Италия), умер 20 мая 1506 в Вальядолиде (Испания). Знаменитый европейский мореплаватель и картограф, прославленный открытием Америки.

История шоколада.

История шоколада началась очень давно, более 500 лет назад. Христофор Колумб привез какао – бобы королю Фердинанду из экспедиции в Новый Света. Через 100 лет шоколад появился в Европе. Шоколад считается напитком для высшего света, его называли «пищей богов», а какао – бобы были символом богатства и власти.

- - Шоколад использовался как лечебное средство целителями того времени. С развитием промышленности шоколад стал более доступным, в него стали добавлять вкусовые добавки.
- - Если раньше шоколад считался мужским напитком, то позже он стал любительским детским лакомством. С 1674 года начинается производство «съедобного лакомства», который можно не только пить, но и есть.



Производство шоколада

Прежде чем какао – бобы, растущие на деревьях становятся шоколадом, они проходят несколько этапов обработки.



- **1 этап. Сбор урожая какао – бобов.**
- Рабочие срезают стручки с деревьев при помощи небольших ножей, привязанных к длинным шестам. Они разбивают стручки и достают какао – бобы.



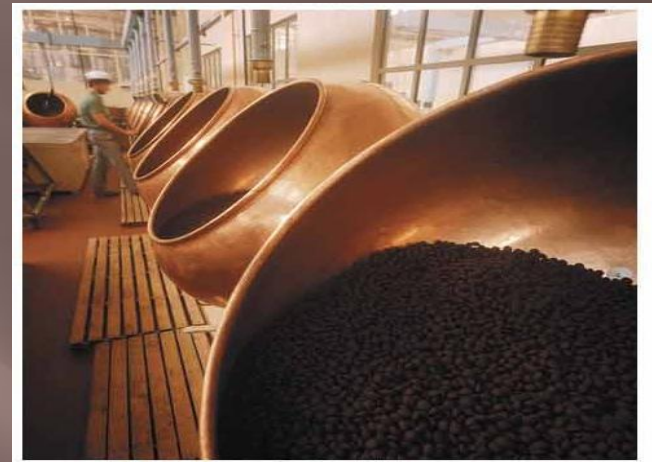
- **2 этап. Ферментация и сушка.**
- Какао–бобы помещают в деревянные ящики и накрывают банановыми листьями для ферментации. Затем какао – бобы раскладывают на неделю для сушки.



- **3 этап. Контроль какао – бобов.**
- После сушки какао – бобы сортируют , тестируют и классифицируют в зависимости от их качества.
- **4 этап. Сортировка и очистка.**
- Какао – бобы отправляют на очистку, затем их взвешивают.



- **5 этап. Обжарка.**
- После очистки и сортировки их обжаривают в больших печах. Уже в печи они становятся коричневыми. Процесс обжарки длится от 30 минут до 2 часов.



- **6 этап. Дробление.**
- После обжарки какао – бобы дробят и отделяют в специальных машинах шелуху.





10 этап. Формовка.

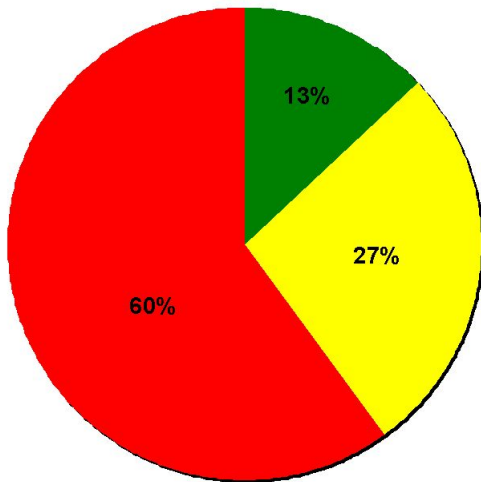
Готовая шоколадная масса разливается в формы и охлаждается. В результате получается любимый шоколад ■



№1. Каким сладостям ты отдаешь предпочтение?

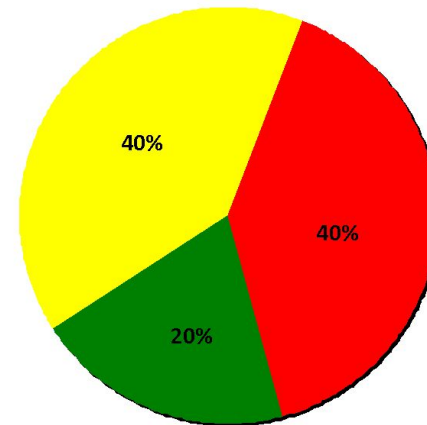
Девочки

- шоколадные конфеты
- шоколадные плитки
- батончики
-



Мальчики

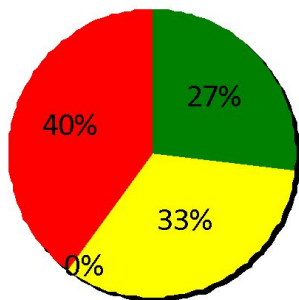
- батончики
- шоколадные конфеты
- шоколадные плитки
-



№2. Как часто ты употребляешь шоколад?

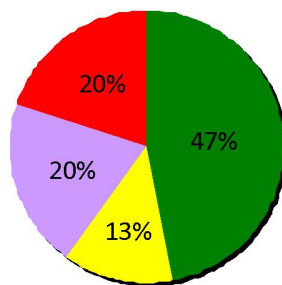
Девочки

- каждый день
- 2-3 раза в неделю
- 1 раз в неделю
- крайне редко



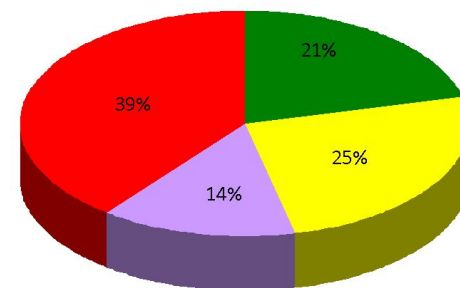
Мальчики

- каждый день
- 2-3 раза в неделю
- 1 раз в неделю
- крайне редко



Родители

- каждый день
- 2-3 раза в неделю
- 1 раз в неделю
- крайне редко



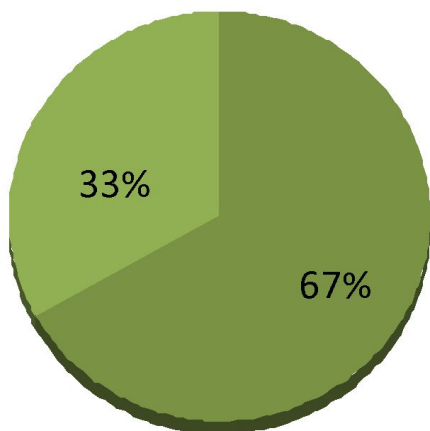
ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА ШОКОЛАДА

- успокаивает нервную систему;
- способствует улучшению памяти, полезен для работы мозга, особенно первоклассникам;
- полезен для сердца и сосудов;
- снимает усталость;
- дает гармонию радости.

№3. Как вы считаете полезен или вреден шоколад?

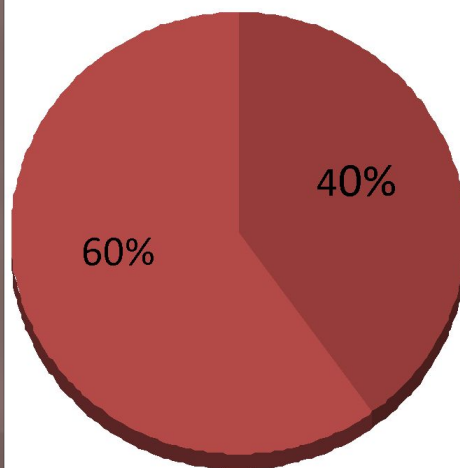
Девочки

- полезен
- вреден



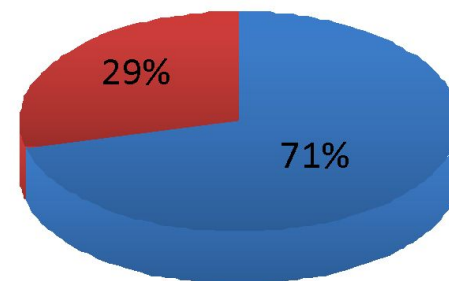
Мальчики

- полезен
- вреден



Родители

- полезен
- вреден



Классификация шоколад.

- Горький шоколад: какао тертое + какао-масло + сахар
- Молочный шоколад: какао тертое + какао-масло + сахар + молоко сухое
- Белый шоколад: сахарная пудра + какао-масло + сухое молоко + соль + ванилин
- Шоколад с начинкой выпускают в виде плиток, батончиков и других фигур с различными начинками.

Мнение сторонников шоколада.

1. Шоколад заряжает бодростью и улучшает настроение.
2. Спасает от инфаркта и инсульта.
3. Шоколад способен на короткое время улучшать умственные способности.
4. С помощью шоколада можно предотвратить слабоумие в старческом возрасте.
5. Шоколад содержит специальное антисептическое вещество, которое помогает справиться с зубным камнем.
6. 7. Ежедневное употребление шоколада будущими мамами благоприятно действует на рождающихся младенцев, их младенцы много улыбаются и смеются.

Бесспорно,
шоколад
является
продуктом не
ТОЛЬКО
ВКУСНЫМ,
НО И ПОЛЕЗНЫМ!



Вывод.

Шоколад, как впрочем, и любой другой продукт, может быть вредным, если:

- во-первых, если поедать его в больших количествах;
- во-вторых, если употреблять ненастоящий темный шоколад, а его подделки.

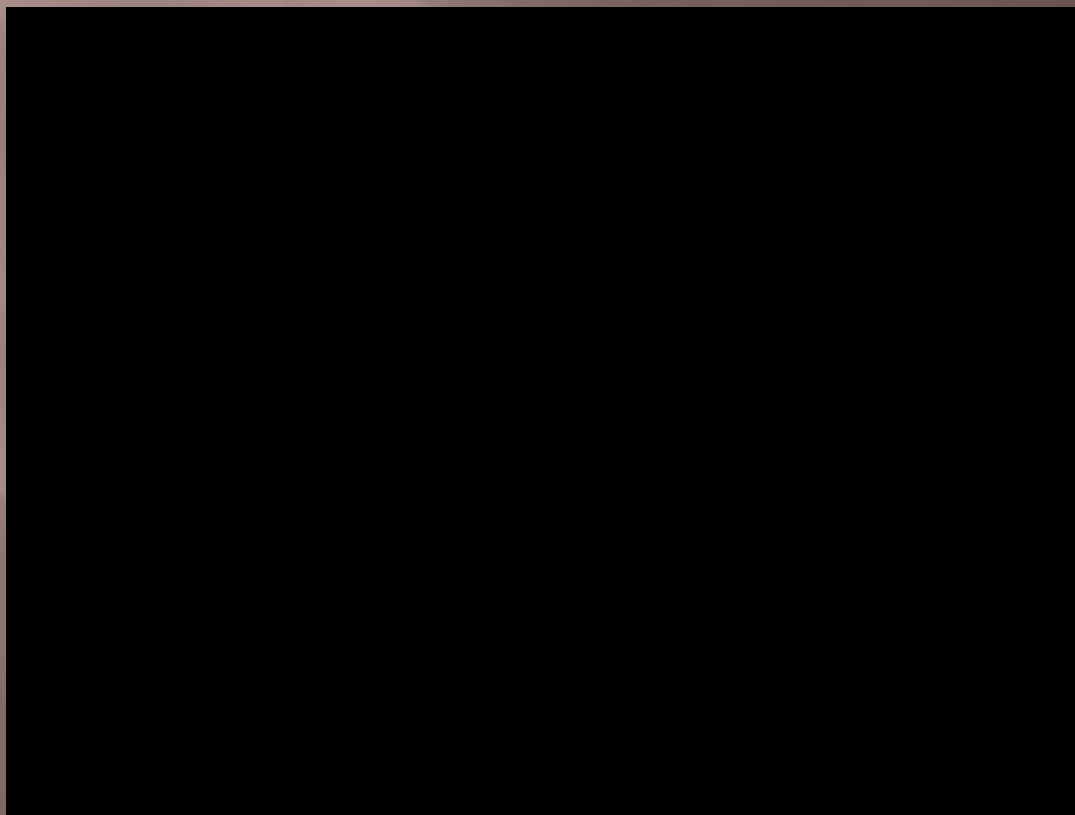


Как отличить настоящий
шоколад?

- На упаковке должен стоять ГОСТ;
- Цена 100 граммовой плитки (темного) в среднем 70 рублей – дешевле не брать!!;
- Ищи 3 компонента: какао-тертое, какао-порошок и какао-масло, если есть другие – шоколад не настоящий;
- Сахар эмульгатор, лецитин, ароматизатор и добавка E 322 – не портят настоящий шоколад;
- Шоколад должен таять во рту



Телепередача « Галилео»





Спасибо за внимание!

- **Список литературы**
- Книга о вкусной и здоровой пище. – Москва «Пищевая промышленность» 1963
- Воробьёв В. И. – Москва «Слагаемые здоровья» «Знание» 1987
- Интернет – сайт: www.samcond.ru
- инциклопедия