A photograph of a white ceramic coffee cup filled with dark coffee, sitting on a matching saucer. To the left, a white ceramic plate with a scalloped edge holds several chocolate-covered sticks, possibly hazelnut sticks. The background is a plain, light-colored surface.

**Влияние шоколада
на организм
человека**

Одним из любимых лакомств для детей и взрослых является шоколад





▲ Генеральный директор ПК «ВОДОЛЕЙ» Р.В. Волкович и директор завода С.И. Мелевский. В.В. Куликов — производитель

компания? Хороший клиент — это, прежде всего, художник, способный создавать настоящие конкурентные изделия, потрясающие воображение гурмана. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством из набора обычных материалов: сахара, маршмэллоу, вкусное лакомство, которое станет украшением любого праздника. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания «ВОДОЛЕЙ» выпускает сладкие изделия на каждой дате и для самых приятных моментов жизни. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет сертифицированный в мире кондитерский завод, где производится кондитерские изделия высочайшего качества. Все продукция — «Ореховая фантазия», «Коричневая мечта», «Ванильный сад», «Лимонная линия», «Поманьянорская линия», «Фруктово-ореховая линия» и «Шоколадно-сливовая линия» — выпущена только на заводской глазури на натуральном какао-масле и шоколаде. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет сертифицированный в мире кондитерский завод, где производится кондитерские изделия высочайшего качества. Все продукция — «Ореховая фантазия», «Коричневая мечта», «Ванильный сад», «Лимонная линия», «Поманьянорская линия», «Фруктово-ореховая линия» и «Шоколадно-сливовая линия» — выпущена только на заводской глазури на натуральном какао-масле и шоколаде. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет сертифицированный в мире кондитерский завод, где производится кондитерские изделия высочайшего качества.

на заводе, доступы и получают персональную информацию о статусе заказа target group.

Известно, что уровень жизни России становится в целом выше, а с этим повышается и требовательность покупателей, причем уже не только к качеству товара, но и к его внешнему виду, вкусу, запаху. Одним словом, важным для потребителя становится бренд в высокой ценовой категории и стиль в своем выборе позымиака этого слова. Следя за последними достижениями отрасли, ПК «ВОДОЛЕЙ» разработал новую линейку наборов кондитерских изделий премиум и премиум-класс. При создании «вулканной паритеты» иной серии

«ВОДОЛЕЙ» в первую очередь ориентировался на то, что многие российские покупатели ставят приоритетом классическому вкусу шоколада. Кроме того, важно в работе был создан на внешне музыкальные композиции шоколада в линейке наборов были бы использованы яркие цвета, сочный аромат. Прямельная обработка акустически гитары имитирует акустику струн — самый желанный подарок для любителей.

Систематически заказные проекты для компании. ПК «ВОДОЛЕЙ» стал впуск новых линий классических конфетных наборов с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида ценовой аспект — 2100. Настоящие фетиры вкуса заключены в «шоко» высококачественной шоколадной глазури с сахарной горючей обжаренной целлюлозой, аппетитных хрустящих суфлефов и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. Наборы имеют яркий дизайн, который, что все продукты изготавливаются в среднем заводском сегменте. Безупречная качество и высокие потребительские свойства изделий обеспечиваются за счет строгого контроля качества контроля сырья и готовки изделий специально созданной производственной лабораторией. Продукция проходит тестирование на соответствие требованиям ГОСТа и имеет все необходимые сертификаты и документы, подтверждающие качество и безопасность продукции.



▲ Новая линейка кондитерских изделий премиум-класса от ПК «ВОДОЛЕЙ» — настоящая феерия вкусов

В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада

Настоящее ВОЗДУШНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!

СПОАО «Спартак», УИН 400078278. Товар сертифицирован.

History: The earliest record of bakers, was a type of gingerbread, known as 'biscuits' or 'biscuits' which were made in the city of Antwerp, where probably originated in 16th century. The first factory for biscuits was founded in 1600 in Antwerp, Belgium. These biscuits which are equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who eat them in a variety of ways. The first factory for biscuits was founded in 1600 in Antwerp, Belgium. These biscuits which are equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who eat them in a variety of ways.

Products: [Images of various Crislen chocolate products]

PARADIS

Бабеевский 75% Ассорти

В производстве нашего шоколада используются только натуральные ингредиенты высшего качества.

Бабеевский. Интеллект в шоколаде.

Так кто же прав? Вреден или полезен шоколад для организма?





ИСТОРИЯ

ШОКОЛАДА

- В ботанике "шоколадное дерево" получило название "Теоброма какао", что значит "пища богов". Ацтеки считали его самым красивым "райским деревом" и преклонялись перед ним, как перед божественным созданием.
- Шоколад долгое время был исключительно напитком. Он употреблялся в холодном виде – обжаренные какао-бобы, которые сами по себе имеют горький вкус, смешивались с водой, а затем в эту смесь добавлялся перец чили.
- Впервые какао попало в Европу в 1502 году в дар испанскому королю.
- В 21 веке шоколад остается чистым удовольствием, приносящим радость, потакание женским капризам и веселье детям.



Что такое шоколад?

- Шоколад (англ. Chocolate, фр. Chocolat, исп. Chocolate) - термин, обозначающий различные виды кондитерских продуктов, изготавливаемых с использованием плодов какао.
- Слово «шоколад» происходит от ацтекского слова “xocolātl” (название напитка из бобов какао, досл. “горькая вода” (науатль xocolli “горечь”, atl “вода”).
- Основным сырьём для производства шоколада являются какао-бобы - семена какао-дерева, произрастающего в тропических районах земного шара.



Классификация

- *В зависимости от способа обработки:* десертный и обыкновенный.



- *В зависимости от состава:* без добавлений, с добавлениями, с начинкой, диабетический и белый.



- *В зависимости от формы:* в виде плиток, фигур и в порошке.



МИФЫ О ШОКОЛАДЕ

Миф первый. Шоколад - виновник лишнего веса.



Миф второй. Шоколад - источник энергии.



Миф третий. Шоколад обладает стимулирующим эффектом.



Миф четвертый. Из-за шоколада возникает кариес.



возникает кариес.



Миф пятый. Из-за шоколада возникают пр



Миф шестой. В шоколаде нет никаких витаминов.



Шоколад: дешевый, значит

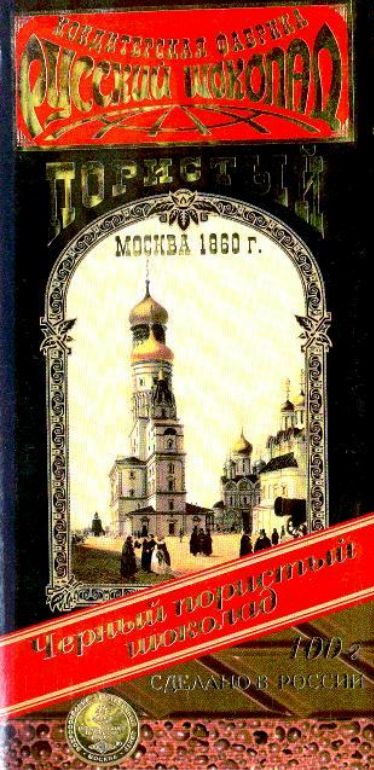
ОПАСНЫЙ

Марка, производитель	Вкус	Аромат	Итоговый балл
«Российский». Кондитерское объединение «Россия». г. Самара	4,5	4,5	4,5
Fazer, изготовлен для фирмы «Фазер» на кондитерской им. Н. К. Крупской. г. Санкт-Петербург	4,4	3,9	4,3
«Золотой ярлык». Кондитерская фабрика «Красный Октябрь». г. Москва	4,1	4	4,08
“Alpen Gold”. Кондитерская фабрика «Штольверк-Рус». г. Покров	3,8	3,9	3,82
«Люкс». Кондитерский концерн «Бабаевский». г. Москва	3,8	3,6	3,76
«Дары Покрова». Кондитерская фабрика «Штольверк-Рус». г. Покров	3,6	3,7	3,62
«Золотой фонд». Кондитерская фабрика «Кедбери». Новгородская область	3	3,8	3,16

Результаты анкетирования

Приняли участие 86 чел. (учащиеся младших, средних и старших классов)

Вопросы	Да	Нет	Иногда
1. Любите ли вы шоколад?	86	-	-
2. Полезен или вреден шоколад?	73	8	5
	Ежедневно	Каждую неделю	Раз в месяц
3. Как часто вы употребляете шоколад?	42	42	2



- Сегодня унифицированного медицинского взгляда на роль шоколада в нашей жизни не существует.
- Одни медики критикуют своих пациентов за употребление этого продукта, грозят выпадением зубов, а также повышением уровня холестерина в крови.
- Другие же врачи и ученые ратуют за потребление шоколада, как вещества, способного поддерживать нормальную работу сердца и циркуляцию крови, а также снижающего уровень холестерина в крови.
- Все без исключения светила мировой медицины сходятся в одном: во всем следует знать меру, и переизбыток какого-то одного продукта неизбежно чревато проблемами.
- При покупке шоколада всегда обращайте внимание на его подлинность, читайте надписи на этикетках и упаковках. Покупайте шоколад в больших магазинах. Знайте, что настоящий шоколад не может быть дешевым.

