A photograph of a white ceramic 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 or almond 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 ▲ Коммерческий директор ПК «ВОДОЛЕЙ» Юрий Александрович Прокофьев

компания? Хороший кондитер — это, прежде всего, художник, способный создавать настоящие кулинарные шедевры, потрясающие воображение гурмана. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством из подборки обычных ингредиентов сделать изумительное, вкусное изделие, которое станет украшением любого праздника. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания «ВОДОЛЕЙ» выпускает сладкие изделия на каждый день и для самых важных моментов жизни. Кроме того, кондитер не останавливается — с кремовыми, ореховыми, сливовыми, розмариновыми и шоколадными непревзойденными композициями совершенствует. Все продукция — «Ореховая фантазия», «Коричневая мечта», «Ванильный сад», «Лимонная линия», «Комментарии», «Шоколадно-лимонная линия» — выпущена только из качественной глазури на натуральном какао-масле и масле. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет сертифицированный в России кондитерский завод — использование сырья только от поставщиков, проверенных временем поставщиков. Кроме того, фактор является сертифицированным в пищевой промышленности, что позволяет гарантировать стабильность на свои продукты. Натуральность, что обеспечивает качество и безопасность продукции, выпускаемая ежедневно.

на заказ, доступны и пользуются популярностью у самых разных target group.

Настоящие, что упростили жизнь россияне становится в шлое время, 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 поставщика этого слова. Следовательно, достигнув высокого уровня, ПК «ВОДОЛЕЙ» разработала широкую линейку наборов высококачественных кондитерских изделий премиум и премиум-класс. При создании «вкусной паритеты» иной серии

кондитера «ВОДОЛЕЙ» в первую очередь ориентировалась на то, что многие российские покупатели отдают предпочтение классическому вкусу шоколада. Кроме того, важно в работе был создан на внешне музыкальные композиции шоколада в разных вариантах, чтобы были использованы все вкусы, доступные современной кулинарии. Прямой задачей формирования акустического гламура высококачественную суть бренда — самый желанный подарок для любящих.

Создательница знаменитых рецептов для кондитеров, ПК «ВОДОЛЕЙ» стала пуском новых линий классических конфетных наборов с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида ценовой асим — 21%. Настоящие фетиши вкуса шоколада в «шоко» высококачественной шоколадной глазури с сахарной пудрой обжаренного цельного ореха, аппетитных хрустящих суфлечиков и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. На формирование вкусов также учитывался, что все продукты производятся в среднем западном сегменте.

Безупречное качество и высокие потребительские свойства изделий обеспечиваются за счет строгого контроля качества каждого ингредиента сырья и готовки изделий специально созданной производственной лабораторией. Продукция проходит тестирование на соответствие требованиям данного стандарта нормативным документам, про-



▲ 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, Variety, Gifts, Ordering, Contact

Products

PARADIS

Бабаевский 75%

В производстве наших изделий используются специальные сорта от одноименных сортов шоколада, шоколадных начинок.

Наша компания имеет авторские права на все продукты.

Бабаевский 75%

Бабаевский. 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?

- Шокола́д (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.



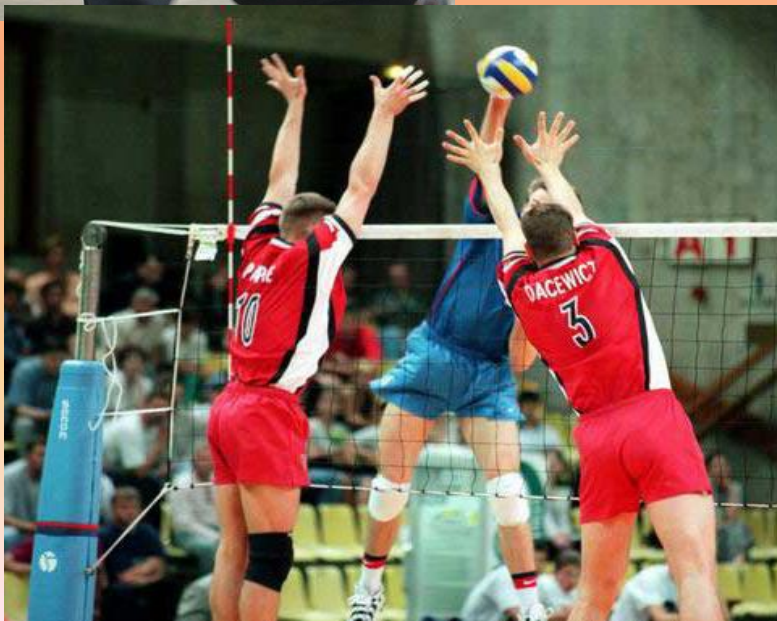
# МИФЫ О ШОКОЛАДЕ

Миф первый. Шоколад - виновник лишнего веса.

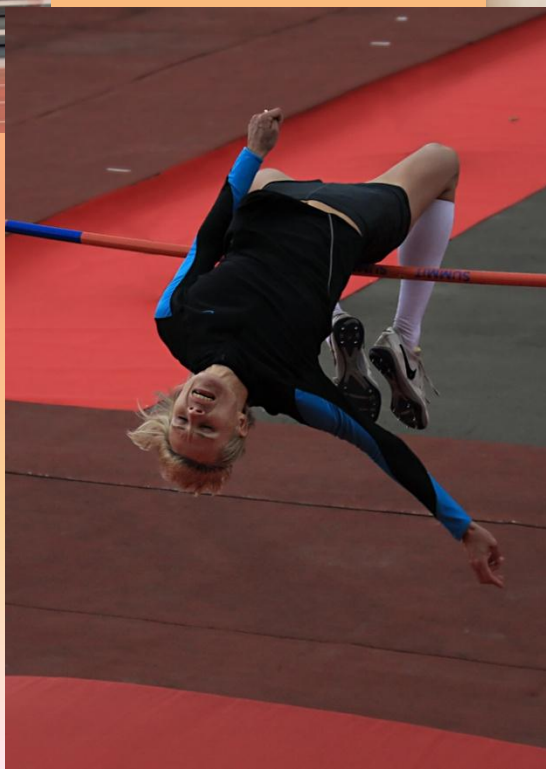




# Миф второй. Шоколад - источник энергии.

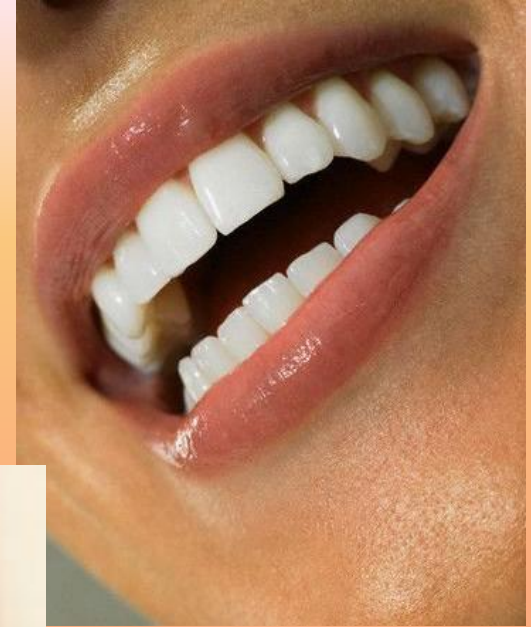


# Миф третий. Шоколад обладает стимулирующим эффектом.





# Миф четвертый. Из-за шоколада возникает кариес.





# Миф пятый. Из-за шоколада возникают пр



# Миф шестой. В шоколаде нет НИКАКИХ ВИТАМИНОВ.



# Шоколад: дешевый, значит

**ОПАСНЫЙ**

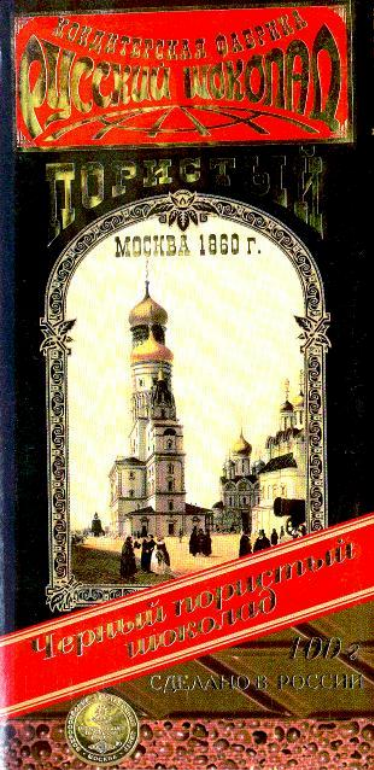
Марка, производитель	Вкус	Аромат	Итоговый балл
«Российский». Кондитерское объединение «Россия». г. Самара	4,5	4,5	4,5
Fazer, изготовлен для фирмы «Фазер» на кондитерской им. Н. К. Крупской. г. Санкт-Петербург	4,4	3,9	4,3
«Золотой ярлык». Кондитерская фабрика «Красный Октябрь». г. Москва	4,1	4	4,08
“Alpen 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.

