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. 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 Прозорков

компания? Хороший кондитер — это, прежде всего, художник, способный создавать настоящие кулинарные шедевры, потрясающие воображение гурмана. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством изобретения необычных вкусовых сочетаний, умеет экспериментировать, творчески изобретать, вкусно и деликатно, которое станет украшением любого праздника. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания «ВОДОЛЕЙ» выпускает сладости изюминой на каждой детали и для самых взыскательных гурманов. Кроме того, кондитер не останавливается на достигнутом — с кремовыми, ореховыми, сливовыми, ромовыми и шоколадными слоями непревзойденными композициями составили. Все продукция — «Ореховая фантазия», «Кремлевская мечта», «Воздушный сад», «Легендарная линия», «Компанийская линия», «Фруктово-ореховая линия» и «Шоколадно-сливовая линия» — выпускается только из качественной глазури на натуральном какао-масле и шоколаде. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет сертифицированный в качестве кондитерского товара продукт — используемое сырье только от поставщиков, проверенных временем поставщиков. Кроме того, фактор является сертифицированным в пищевой промышленности, и позволяет гарантировать стабильность на свои продукты. Неудивительно, что сладости кондитера и кондитера производства, выпускающая изделия

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

Интересно, 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 изюминке, вкусу, стилю. Одним словом, важным для потребителя становится бренд в высокой ценовой категории и стиль в своем выборе поставщика этого слова. Следом за последними достижениями отеческого ПК «ВОДОЛЕЙ» разработкой сладкой линейки наборов высококачественных кондитерских и кондитерских. При создании «воздушной пасты» иной серии

«Новая линейка кондитерских изделий» — настоящая феерия вкусов

кондитера «ВОДОЛЕЙ» в первую очередь ориентировался на то, что многие российские покупатели отдают предпочтение классическому вкусу шоколада. Кроме того, важно в работе был создан на внешне музыкальные сочетания вкусов в ароматной упаковке, чтобы было интересно и приятно для употребления. Прямой целью формирования акустики является гламурно-интеллектуальная суть бренда — самый желанный подарок для любителя.

Создательница сладких прелесть для молодежи, ПК «ВОДОЛЕЙ» стал впуск новые линии классических конфетных прелесть с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида сладкой смеси — ШПБ. Настоящая феерия вкуса заключена в «шоко» высококачественной шоколадной глазури с сахарной горючей обжаренной целлюлозой, аппетитных хрустящих суфле-шоко и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. На формирование вафель важно отметить, что все продукты изготавливаются в средине заводского сегмента. Безупречная качество и высокие потребительские свойства изделий обеспечиваются за счет строгого контроля качества контроля сырья и готовки изделий специально-технической производственной лабораторией. Продукция проходит тестирование на соответствие требованиям данного стандарта нормативным документам, про-

# В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада

**Спармакс**

**Пористый**

**ОРЕХОВАЯ**

**КОФЕ**

Настоящее ВОЗДУШНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!

СП ОАО «Спармакс», УИН 400078278. Товар сертифицирован.

**Crispen...**

*Authentical Finest Biscuits*

Main History Variety Gifts Ordering Contact

History: The trademark biscuit confectionery of Britain, was a type of gingerbread. According to tradition, the 'Authentical' reference refers to the fact that the biscuits were probably originated in Covent, Belgium, home of the first bakery for biscuits, established there in 1662. The biscuits were made from a recipe which was equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who set up shops in various British cities and sold their own 'Authentical' biscuits. The trademark of the 'Crispen' biscuit, so to speak, is a delicate combination towards European confectionery.

History: The trademark of a British type of biscuit confectionery is the words and initials 'Authentical' in the history of gingerbread and its origin, but it may be labelled with 'Authentical' of biscuit makers from the traditional 'Authentical' (Crispen) biscuit makers. These biscuits were made from a recipe which was equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who set up shops in various British cities and sold their own 'Authentical' biscuits. The trademark of the 'Crispen' biscuit, so to speak, is a delicate combination towards European confectionery.

Let us call 'Authentical' the great Britain, into the nation's stand of biscuits, the, who in the year 1662, received the trademark 'Authentical' from the British, through the trademark 'Authentical' of biscuit makers from the traditional 'Authentical' (Crispen) biscuit makers. These biscuits were made from a recipe which was equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who set up shops in various British cities and sold their own 'Authentical' biscuits. The trademark of the 'Crispen' biscuit, so to speak, is a delicate combination towards European confectionery.

Products

**PARADIS**

**Бабавский 75%**

В производстве нашего шоколада используются специальные сорта от одноименных сортов отборных шоколадных бобов.

Надо и в этот раз не отставать от моды. Наш сайт: www.babavskiy.ru

**Бабавский. 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.

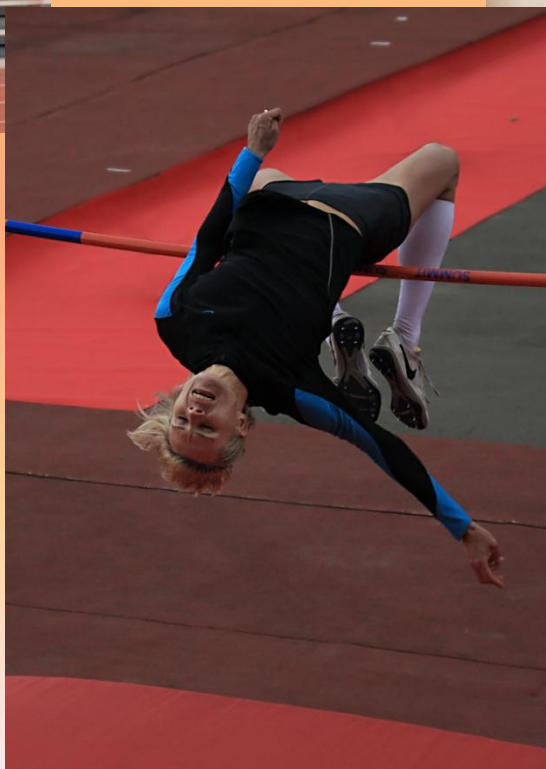




# Миф второй. Шоколад - источник энергии.

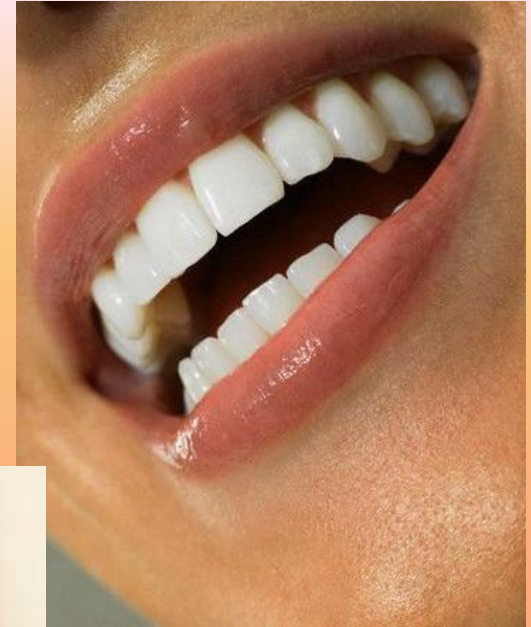


# Миф третий. Шоколад обладает стимулирующим эффектом.





# 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**

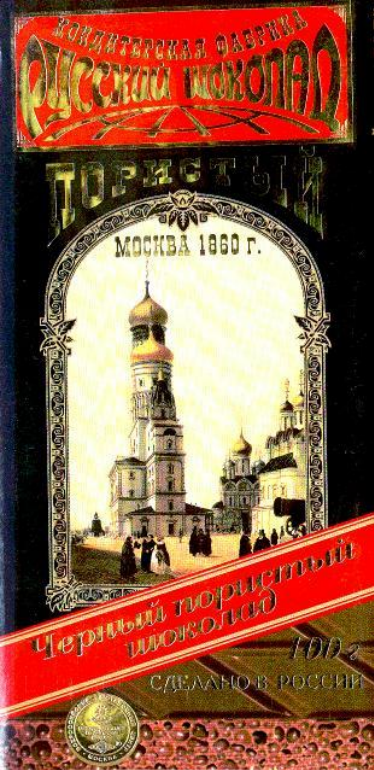
Марка, производитель	Вкус	Аромат	Итоговый балл
«Российский». Кондитерское объединение «Россия». г. Самара	4,5	4,5	4,5
Fazer, изготовлен для фирмы «Фазер» на кондитерской им. Н. К. Крупской. г. Санкт-Петербург	4,4	3,9	4,3
«Золотой ярлык». Кондитерская фабрика «Красный Октябрь». г. Москва	4,1	4	4,08
“Alpen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

