ВСЕ БУДЕТ В ШОКОЛАДЕ

Вся правда о

шоколаде

- **Шоколад** – термин, обозначающий различные виды кондитерских продуктов, изготовляемых с использованием плодов какао.
- Слово «шоколад» происходит от «чоколатль», названия напитка из какао-бобов. На языке ацтеков «чоколли» означает «горечь», а «атль» обозначает воду, используемую для приготовления шоколадного напитка.
- Современный чоколатль включает в себя: какао-порошок, молоко, сахар, корицу, острый перец и, иногда ваниль.

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.

- Это дерево произрастает только в теплом и влажном климате, в тени огромных деревьев, в самом сердце тропических лесов, окруженных сочной и яркой зеленью. Культура распространена в основном в Северной и Южной Америке, Австралии и на некоторых островах Азии.
- Высота растений может достигать 10-15 м.
- Основной объем урожая снимается два раза в год - основной (октябрь-февраль) и промежуточный (май-июнь). Плод содержит семена (какао-бобы), количество которых внутри каждого плода может меняться от 20 до 50 . Они могут быть круглыми, плоскими, выпуклыми и иметь сероватый, голубоватый или коричневый оттенок. Хорошее здоровое дерево может давать до 2 кг бобов в год.
- Свежесобранные какао-бобы имеют горько-терпкий вкус и бледную окраску; в таком виде они непригодны для использования в производстве шоколада.

- **ШОКОЛАД** : (напиток из семян какао), кондитерское изделие, получаемое переработкой какао-бобов с сахаром и другими пищевыми компонентами.

Шоколад в виде напитка применялся в Мексике, откуда в 16 в. какао-бобы были завезены испанцами в Европу. Различают шоколад натуральный, содержащий только какао-продукты (какао-бобы и какао-масло)и сахар, и шоколад с добавлениями, в состав которого, кроме того, входят сухое молоко, кофе, орехи и т.д. В зависимости от измельчённости частиц шоколад подразделяют на обыкновенный и десертный. Выпускаются также шоколадные изделия с начинками.

Шоколад выпускается в виде плиток, различных фигурок, медалей, а шоколадные изделия - в виде батонов и конфет ассорти. Срок хранения натурального шоколада до 6 мес, а шоколад с добавками - до 3 мес.

Польза шоколада будет проявляться только в том случае, если этим продуктом не злоупотреблять.
50 гр шоколада в день не принесут никакого вреда . А вот большие количества могут:

*** нарушить обмен веществ**

*** вызвать повышение веса**

***разрушить зубы**

***аллергию**

К шоколаду, как ни к какому другому продукту, применимо правило - хорошо в меру.

Интересные факты о пользе шоколада

Есть в употреблении шоколада немало положительных сторон.

Польза шоколада проявляется:

в положительном воздействии на сердечно-сосудистую систему;

* в повышении работоспособности и активности мозга;

* в положительном влиянии на работу печени;

КОНФЕТЫ

- Слово «конфета» переводится с латыни как «приготовленное снадобье».
- Самые первые появились в Египте. Поскольку сахар в то время еще не был известен, вместо него употребляли финики и мед. На Востоке конфеты делали из миндаля и фиги, а в древнем Риме варили орехи и маковые зерна с медом и засыпали кунжутом. У нас тоже было что-то вроде конфет: в Древней Руси их делали из кленового сиропа, патоки и меда

Самая большая коробка конфет.

Компания «Мастер Фуд» изготовила ее для всемирного кулинарного шоу. В короб шириной 1,5 и длиной 2,5 м вошло 800 кг шоколадных конфет!

Самая большая конфета

- Это мишка по прозвищу «Хаги-Бой» высотой в 1,68 м и весом 633 кг.

Его сделали кондитеры фирмы «Gummi Bear Factory». Для отливки медведя понадобилась специальная форма весом 4 тонны. Залитая в форму фруктовая масса сохла около двух недель, после чего ее вынули и отполировали до блеска.

- **Самая космическая конфета**
- **В 1995 году российские космонавты на станции «Мир» попросили отправить им с Земли конфеты. В ЦУПе было решено, что самыми безопасными в невесомости будут конфеты «Чупа-Чупс». Космонавтов с чупа-чупсами сняли на видео, и рекламный ролик принес компании Chupa Chups славу единственной в мире конфеты, популярной не только на Земле, но и в космосе.**
- **Что же касается самых необычных в мире конфет**
- **Это - финские конфеты. Финны делают их кислыми (без сладкого привкуса), солеными (к пиву) и даже со вкусом, похожим на нефть!**

Самые романтические конфеты.

Это конфеты с клубничной начинкой, так считают немецкие психологи. Кстати, решительные люди предпочитают вишневую начинку, застенчивые - ореховую, а творческие – кокосовую.

В начале XIX века даже самые богатые и знатные барыни, будучи на званых приемах, незаметно прятали в сумочки конфеты. Объяснялось такое непристойное поведение просто: в России не было кондитерских фабрик, и каждый кондитер для каждого званого обеда готовил конфеты по собственному рецепту, который хранился в строжайшей тайне

- **Кто на свете ест больше всего шоколада?**
- **Точно посчитано, что среднестатистический немец, например, за год умудряется съесть 8 килограммов шоколада, не считая шоколадных йогуртов, муссов и булочек с шоколадными начинками. Англичане, швейцарцы и бельгийцы по этому показателю превосходят немецких сладкоежек. А первенство в этом вопросе удерживают американцы. Российские граждане заметно уступают в поедании шоколада тем же европейцам, но статистика не берет в расчет такую русскую забаву, как поглощение варенья, сваренного из собранных на садовых участках фруктов.**

Есть шоколад - целое искусство. Существует целый этикет, немногим уступающий по сложности чайной церемонии, который предваряет потребление внутрь этой божественной сладости.

Конфету берут в руки, смотрят на обертку, разворачивают ее, кладут конфету на блюдце, обертку складывают (а не комкают), и лишь после этого сладость можно есть. Если конфеты в коробке, крышку коробки кладут под нее рисунком вверх, по диагонали к коробке, чтобы все могли ее видеть.

Шоколад в плитке необходимо разломить на кусочки. Из фольги рекомендуется сложить круглое блюдце. Пока вы занимаетесь этим, шоколадную плитку положите на цветную обертку. И действуйте быстрее, иначе увлечение оберточным оригами лишит вас возможности полакомиться шоколадкой.

Что добавляют в шоколад

- **Шоколад с добавлениями** изготовляют из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и различных питательных, вкусовых и ароматических веществ. В качестве добавлений чаще всего используют сухое молоко, сухие сливки, ядра орехов, кофе, вафли, цукаты, спирт, коньяк, ванилин, пищевые эссенции и др. Соотношение между перечисленными составными частями шоколада отражают особенности его ассортимента и колеблется в широких пределах.

Музей шоколада

Трюфели
Розка
Стрижка

СФИНКС
500=
ИСААКИЕВСКИЙ
СОБОР
7000=

ПРИВЕТ ИЗ ЛИЧТЕРА
ПОЗДРАВЛЯЮ С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ
УДАЧИ

Арабика
Мадам
Коньяк
Черная смородина

ПОДВЕДЁМ ИТОГ

- • Какой шоколад вам нравится больше всего? Посчитайте, сколько шоколада вы съедаете за один день, за неделю и за месяц?
- • Как шоколад влияет на ваше настроение? Расскажите о каком-либо случае из своей жизни, когда шоколад помог вам в трудную минуту.
  • Как необходимо правильно употреблять шоколад?
- • Может ли шоколад наносить вред здоровью, и когда это происходит?
- • Какими вы представляли себе шоколадное дерево и его плоды, прежде чем узнали, как они выглядят на самом деле?
- • Сколько раз в году цветет и приносит плоды шоколадное дерево? (Оно цветет и плодоносит круглый год)
- • Какие фрукты или овощи по форме напоминают вам плоды шоколадного дерева?
- • У педагога пакет с шоколадными конфетами. В каждой конфете спрятана бумажка с вопросом о шоколаде. Дети сначала отвечают на вопрос, а затем могут съесть конфету.
- • Перечислите все сорта шоколадных конфет и шоколада, которые вы знаете. Затем выберите из перечисленного свой самый любимый шоколад.
- • Есть ли среди ваших знакомых человек, которого вы могли бы назвать шоколадкой? Расскажите о нем.

Задания для детей перед проведением урока

- 1. Перечислите продукты, которые бывают шоколадными.
- 2. Разработайте меню шоколадного завтрака, обеда и ужина. Запишите свое меню на листочке и украсьте его. Нарисуйте одно из блюд своего меню оттенками коричневого цвета
- 3. Дети должны написать гимн шоколаду.
- 4. Проведите эксперимент: в течение нескольких дней откажитесь от всего шоколадного. Запишите, что вы испытывали в эти дни.
- 5. Представьте, что вы живете в доме, где все из шоколада. Нарисуйте этот дом и расскажите о своей жизни в нем.
- 6. Представьте, что вы открыли шоколадную больницу. Придумайте рецепты шоколадных лекарств и расскажите, какие болезни они лечат.