

Шоколад-вред или польза?

Выполнили ученики 1
класса Г
МБУ школы № 21



Цель исследования:

- Выяснить- шоколад вреден или полезен?



Задачи исследования:

- Изучить литературу по выбранной теме;
- Познакомиться с историей возникновения шоколада;
- Провести эксперименты и опыты для определения пользы или вреда шоколада.

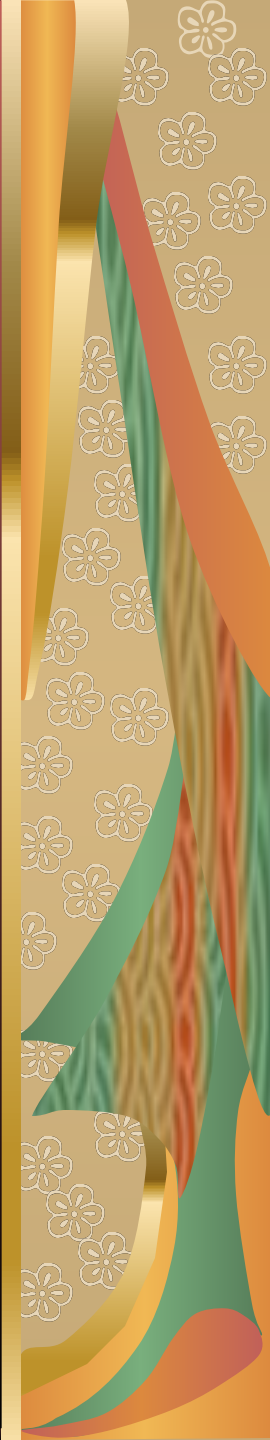


Объект исследования:

- горький, молочный и белый шоколад.
- Предмет:
- вред или польза от шоколада
- Методы работы:
- анализ, эксперименты, анкетирование, наблюдения, интервью.
- Гипотеза:
- шоколад полезен для человека.



Актуальность



Анкетирование

Любите ли вы шоколад?

- Очень люблю (22)
- Люблю, но не очень (8)
- Не люблю (0)

Какой шоколад предпочитаете?

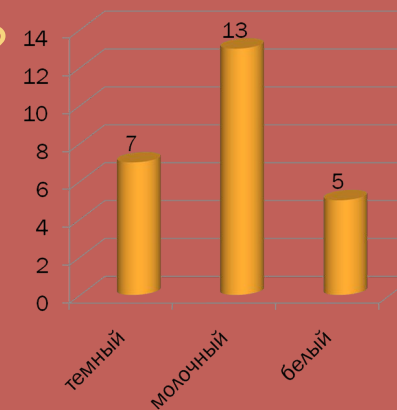
- Белый (5)
- Молочный (13)
- Горький (7)

Считаете шоколад полезным для здоровья?

- Да (9)
- Нет (12)
- Не знаю (9)



Какой шоколад тебе нравится больше всего ?



Наш вывод:

- Мы сделали вывод, что шоколад – любимое лакомство детей, но анкетирование добавило ещё больше вопросов, поэтому мы начали исследовать литературу о шоколаде. Нам очень хотелось узнать, как он появился у нас, из чего делается самая любимая детская сладость.?



История шоколада

- Из истории шоколада В Африке, на Золотом берегу, под тенью огромных кокосовых пальм прячутся от палящего тропического солнца небольшие толстенькие деревья - крепыши. На их упругих, прочных ветвях пучками висят плоды, похожие на ярко-желтые огурцы. Попугаи и обезьяны очень любят лакомиться ими. Если снять нежный причудливый плод и разрезать его, то можно увидеть ряды желтоватых семян. Каждое семя с большую фасолину. Это бобы какао.



- Индейские народности Мексики ацтеки и майя попробовали плоды какао и они им очень понравились. Вождь Монтесума угостил «сладкой жидкостью» своего гостя – испанца Эрнана Кортеса. Испанцам шоколад очень понравился, но рецепт приготовления шоколада они держали в строгой тайне. Пока Антонио Карлетти – итальянский путешественник не выкрал рецепт у испанцев. Так с лёгкой, но не совсем чистой руки шоколад начал триумфальное шествие по Европе, а потом и по всему свету. В Россию шоколад привёз Пётр I.



Эксперимент №1

- Для этого эксперимента понадобилось 4 человека (два мальчика и две девочки). Девочкам дали леденцы, а мальчикам - шоколад. В результате данного эксперимента мы делаем вывод, что шоколад влияет на настроение, а леденцы не ведут к изменению настроения.



Эксперимент № 2

- Взяли плитку шоколада и поставили в микроволновую печь на 1 мин. 50 сек., размешали и добавили воды. Шоколад приобрёл жидкую консистенцию. В результате данного опыта был сделан вывод, что шоколад можно употреблять не только в виде плитки, но и в жидком виде.



Эксперимент № 3

- Взяли плитку шоколада, так же как и в предыдущем опыте разогрели в микроволновой печи добавили молоко и нанесли маску на лицо маме и оставили на 15 минут. В результате данного эксперимента кожа лица стала гладкой и шелковистой. Мама была довольна!



Каким бывает настоящий шоколад ?

- В магазинах так много разных видов шоколада, причём могут называться одинаково, а стоить по-разному. По каким признакам можно определить качество шоколада и как выбрать настоящий продукт? Мы спросили об этом у заведующей магазином.



Настоящий шоколад

1. Не бывает дешёвым.
2. Должен иметь в составе три компонента: какао тёртое, какао-масло, какао порошок.
3. Ломается с треском и никогда не тянется.
4. Сразу тает во рту и не прилипает к зубам.
5. Поверхность плитки гладкая, а на изломе он матовый.
Шоколад без добавок более ценный и чем больше в нём тёртого какао, тем он горше и, безусловно, более качественный.



Интервью с детским врачом:

Вопрос: Скажите вреден или полезен шоколад для организма ?

Ответ: шоколад очень полезен, если съесть его не более 25 г в день ТОГДА ничего кроме удовольствия он вам не принесёт, т. к. шоколад помогает выработать «гормоны счастья».

Вопрос: В чём польза шоколада для здоровья людей?

Ответ: Шоколад не только лакомство, но и прекрасный лекарь.

Вопрос: Как вы думаете, портятся ли от шоколада зубы?

Ответ: Учёные выяснили, что в состав какао-бобов входят антибактериальные компоненты, которые предотвращают возникновение кариеса.

Вопрос: Все ли люди могут употреблять шоколад без вреда для здоровья?

Ответ: Людям с избыточным весом, имеющим заболевание сахарного диабета, а также детям до 2 лет, шоколад противопоказан!



Заключение

- Шоколад – король сладостей, обожаемый и детьми, и взрослыми. Наше предположение о том, что шоколад приносит пользу для здоровья человека, подтвердилось. Шоколад не только вкусен, но и полезен. Главное – выбрать натуральный продукт, который не содержит искусственных добавок и употреблять его умеренно.



Полакомьтесь сами, угостите друзей!

- Спасибо за внимание!

