

**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПО ТЕМЕ:
«СЛАДКИЙ
КЛАД»**

**АВТОРЫ: Огинец Валерия-6 лет
Мирхалилова Марина
Владимировна-
педагог-психолог МАУДО
«Детский сад№3»**

ФЕВРАЛЬ, 2014 ГОДА



Оглавление

- **Введение**
3 слайд
- **Как же возник шоколад** 4
слайд
- **Как изготавливают шоколад** 5
слайд
- **Опыт 1**
6-7 слайд
- **Полезные свойства шоколада- опыт 2** 8
слайд
- **Лучшие продукты для мозга** 9
слайд
- **Опыт 3**
10 слайд

Существует такая загадка

**«Расчерчен на квадратики,
Завёрнут в серебро.
Как его вы развернёте,
Моментально вы поймёте,
Что нашёлся сладкий клад,
Это вкусный... (шоколад)»**



**Почему шоколад называют «сладкий клад», ведь это всего лишь сладость?
Мне стало интересно узнать историю развития шоколада, почему его любят не только дети, но и взрослые, можно ли приготовить шоколад в домашних условиях.**

Это и стало гипотезой моего исследования.

Задачи исследования:

Найти информацию о появлении шоколада.

Опытным путём подтвердить или опровергнуть гипотезу.

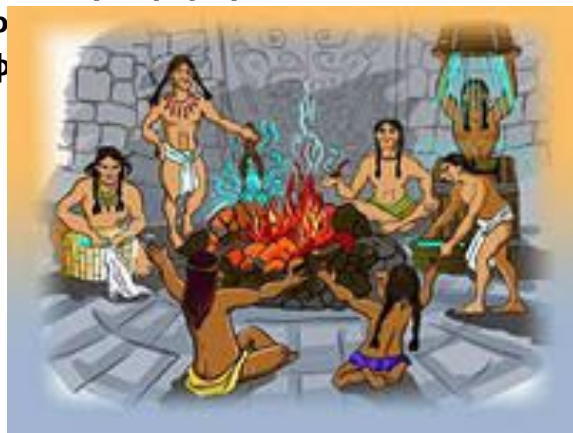
Выяснить в каких областях применяют шоколад.

Методы исследования: сбор информации, проведение опытов.

Как же возник шоколад?

Первыми замечательный вкус шоколада познали индейские племена ольмеки, майя и ацтеки. В различное время эти племена индейцев проживали на одной и той же территории в Центральной Америке, именно там произрастали три особенно знаменитых сорта дерева какао. Исследователям почти ничего не известно о культуре ольмеков. Исчезнув с лица земли, они оставили о себе весьма немного свидетельств. Но одно из них очень важное, то, что именно в их языке впервые возникло слово *kakawa*.

На смену ольмекам пришла цивилизация индейцев майя. Спустившись с горы на землю, они нашли деревья какао и, стали готовить напиток из его семян. Они побросали бобы какао на землю. Солнце подпалило их, и кто-то из бедняков собрал зерна и кинул в чашку с водой. Получился первый шоколад. Богачи подсмотрели, как бедняки пьют «какаву» и из-за зависти отобрали чашку с «какавой» у бедняков. Какао-бобы стали символом богатства и власти. Сами шоколадные бобы использовали вместо денег. Затем появились ацтеки. Именно при них шоколад получил свое название. Первым европейцам, попробовавшим шоколад, был Колумб. Однако ему напиток не понравился, чего нельзя сказать о его соратнике Кортесе. Именно Кортесе привез напиток в Испанию, где и было установлено то, какими качествами обладает этот напиток. Только в XVI веке шоколад научились делать не только в качестве напитка, но и «кусками». Первый плиточный шоколад был сделан в Германии (Гамбурге). В Англии Джон Кедбери в 1892 году первым начал делать шоколадки маленькой формы. А итальянец Теодоро Тоблеро придумал треугольную форму для шоколада. Единоновременно с шоколадом родилось на свет еще одно изобретение – так возникли первые в мире конфеты – смешали инжир, орехи и мед –



Как изготавливают

шоколад

Шоколадное дерево – вовсе не шоколадное. Это дерево – какао! Оно небольшое, вечнозеленое дерево, родом из Мексики. Высота ствола достигает 10-15 метров. Листья у какао дерева блестящие, темные. Цветы растут прямо из ствола или из толстых ветвей. Плоды похожи на большие огурцы, желто-зеленого или оранжево-золотистого цвета. Вес одного плода достигает 400-500 гр и длиной до 30 см. Одно дерево дает до 3 кг зерен какао в год! Зерна какао после специальной обработки, сушат и мелют. Таким образом, получают какао-порошок, который, в свою очередь, варят, превращая в горячую шоколадную массу (глазурь). А она называется красивым французским словом “кувертур”. В шоколадную массу добавляют компоненты, охлаждают и получают шоколад. Шоколад бывает двух видов: натуральный и с добавками. Натуральный – это тот, который содержит какао-бобы, какао-масла, сахар. С добавками: сухое молоко, кофе, орехи, ваниль, рис и различные вкусовые добавки. Первая полностью механизированная шоколадная фабрика появилась во Франции, в 1825 году. Ее строитель Антуан Менье вскоре стал ведущим шоколатье Европы. «Шоколатье» – человек, который придумывает и изготавливает шоколад. Именно его фабрика стала первой производить шоколад в массовом порядке.



Опыт I

Изучив информацию, мне стало интересно «Можно ли приготовить шоколад в домашних условиях? Я попросила маму помочь мне в приготовлении шоколада. С помощью интернет сайта «Кулинария» нашли рецепт изготовления шоколада в домашних условиях и приготовили его.

Нам понадобились следующие продукты:

порошок какао — 100 г

сахар — 1 столовая ложка

сливочное масло — 50 г

молоко — 2 столовые ложки

Как мы готовили: Грели молоко на маленьком огне (не доводя до кипения), добавляли в него сахар и какао. Затем масло растапливали на водяной бане; смешивали его с молоком. Полученную смесь доводили до кипения, после чего оставляли на маленьком огне еще на пару минут. Получили молочный шоколад. Его разлили по формам и охладили в холодильнике.





Вывод: На самом деле сделать настоящий шоколад в домашних условиях нереально. Ведь в состав шоколада обязательно входит масло какао, которое не так-то просто купить магазине. Хотя горячий шоколад — исторически первый вид десерта из какао, сделать можно. Но, с другой стороны, немного продуктов и фантазии помогут создать если не настоящий шоколад, то другие, такие же замечательные и вкусные шоколадные десерты. К тому же сам процесс приготовления домашнего шоколада принесет вам море удовольствия и позитива!

Полезные свойства шоколада

Шоколад - уникальный продукт. Его используют не только для пищи, но и для производства косметики: мыла, кремов, мазей, духов, дезодорантов. В медицине шоколад используется как лекарственное средство, он прекрасно снимает усталость, успокаивает, стимулирует кровообращение, мозговую деятельность. Масло какао богато витаминами.

Стоматологи советуют мамам давать детям вместо обычных сладостей (особенно карамели) именно шоколад: его кусочки во рту находятся меньше времени, тогда как карамель сосется долго, соответственно, увеличивается время вредного воздействия сахара на зубы. Да и этого самого сахара в шоколаде содержится меньше, тогда как карамель, по сути, сам является плавленным сахаром. Кроме того, японские исследователи выделили в какао-бобах вещества, способствующие обеззараживанию полости рта, снижая риск возникновения кариеса. Поистине «сладкий клад».

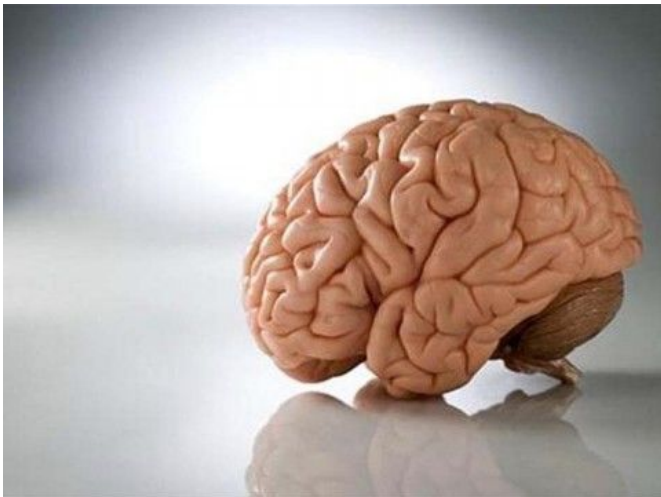
Узнав это, я решила провести опыт и узнать, что быстрее растает во рту кусочек шоколада или леденец?

Опыт 2

Для опыта мне понадобились кусочек шоколада, леденец и секундомер. Кусочек шоколада таял во рту 2 минуты, а леденец таял 10 минут.

Вывод: мнение стоматологов подтвердилось, шоколад намного быстрее растворяется во рту и значит менее опасен для зубов.

Лучшие продукты для мозга



Зарядись, чтобы сохранить ясную голову и повысить работоспособность!

Так говорят о продуктах, к которым относятся брокколи, рыба, орехи, молочные продукты и какао-бобы. В какао – бобах содержатся полифенолы (мощные растительные антиоксиданты) и минералы, которые улучшают кровообращение областей мозга, отвечающих за скорость реакций и память.

Врачи советуют выпивать по чашке какао каждый день.

Опыт 3

Я узнала, что шоколад – это отличный материал для массажа, масок, обертывания и даже ванны. Еще один любопытный факт: дети тех мамочек, которые в период беременности баловали себя шоколадом, вырастают более жизнерадостными: например – Я и моя сестра Полина. Моя мама сейчас сильно устаёт, так как она воспитывает мою маленькую сестрёнку. Я решила сделать ей маску для лица и шоколадную ванну. Мы с Мариной Владимировной нашли рецепты шоколадной ванны и маски для лица. Как я делала шоколадную ванну: залила 100-200 г какао-порошка литром горячей воды, тщательно перемешала. Получившуюся смесь вылила в теплую ванну. Оказывается в шоколадной ванне даже 15-20 минут помогут улучшить не только состояние кожи, но и эмоциональный настрой. Маска для любого типа кожи: смешала 1 ст. ложку порошка какао с 2 ст. ложками сметаны, 1 ст. ложкой меда и 1 ст. ложкой овсянки. Нанесла смесь на лицо и шею мамы, слегка помассировала. Оставила маску на 15 минут, после смыла теплой водой. Вывод: маска и ванна из шоколада помогли моей маме ненадолго стать принцессой. Она расслабилась, отдохнула, её кожа получила полезные витамины.



Заключение

Выводы моего исследования:

- **В домашних условиях настоящий шоколад приготовить невозможно, так как в продаже нет какао –масло.**
- **Шоколад содержит много полезных веществ, которые снимают усталость, успокаивают, поднимают настроение, дарят радость, стимулируют мозговую деятельность.**
- **Шоколад используют не только в пищевой промышленности, но и для изготовления косметических средств.**
- **В ходе работы над проектом я узнала много интересной информации с которой смогла поделиться со своими сверстниками.**



Литература

- Интернет- энциклопедия: «Википедия.Ру»
- Интернет- портал: «Кулина.Ру»