



Здоровый Образ Жизни

Вредные продукты питания:

Chupa Chups, чипсы и сухарики,
картофель фри и «фаст фуд», Coca Cola

Определение темы урока



- Поднимите руки, кто хочет Chupa Chups?
(25 из 28)
- Поднимите руки, кто хочет чипсы
или сухарики?
(21 из 28)
- Поднимите руки, кто хочет картошку
фри или гамбургер?
(16 из 28)
- Поднимите руки, кто хочет Coca Cola?
(11 из 28)
- А теперь поднимите руки те, кто считает все эти продукты вредными.
(15 из 28)

- Кто догадался о чем будет сегодняшний разговор?

Ответ ученицы:

- О том, почему нельзя есть вкусную еду...

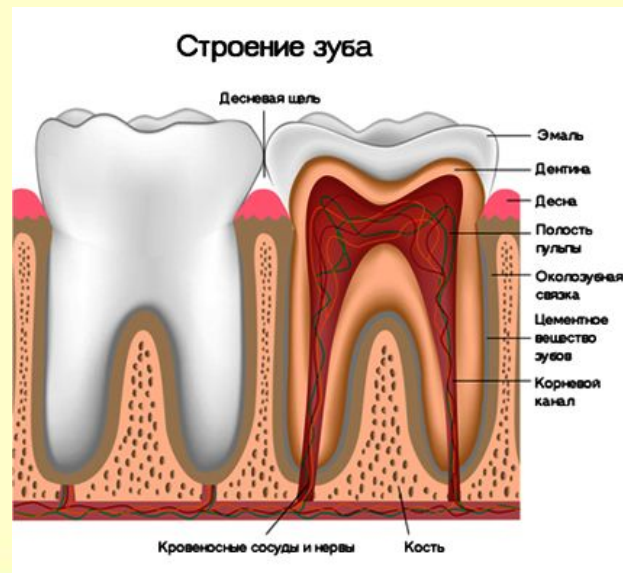


Chupa Chups



Чтобы вам легче было понять как вредит сладкое зубам, давайте представим себе кирпичную стену, а каждому из вас дадим по молотку и вы по очереди по одному разу стукнете по ней. Что произойдет с этой стеной? Она разрушится! Также и ваши зубы имеют защитную эмаль. Она для ваших зубов как каменная стена, а сладкая конфета – это удары молотком по этой стене.

И глубокое повреждение этой стены – это и есть кариес. Который разрастается и в зубе появляется дырка, зуб начинает разрушаться. Внутри каждого зуба есть нервы. Именно от нервов, оставшихся без внешней защиты появляется зубная боль – или на холодное, или на горячее. Нерв без защиты начинает воспаляться – и это дополнительная причина боли. Кроме того, дети часто грызут конфетки, травмируя эмаль. Это относится ко всем леденцам без исключения.



Chupa Chups



А как же раньше дети ели конфеты?!

На Руси прозрачные конфеты на палочке готовили еще пятьсот лет назад. Не только петушки, но и елки, домики, рыбки. В России леденец варили из патоки и меда. Ни одна ярмарка, ни один народный праздник не обходился без широкой продажи леденцов на палочке.



Французские кондитеры варили карамель на палочке еще в средневековье для богатой знати: так удобно было лакомиться вкусными десертами, не замарав рук и пышных одежд. Английское слово «lolly-pop» переводится как «стучит язык», либо «стук языка», такие конфеты появились в Англии в конце XVIII века



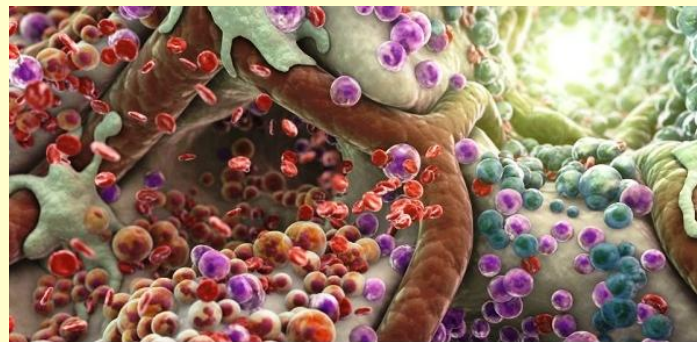
Леденец «Chupa Chups» в 1958 году впервые произвели в Испании. А испанский художник Сальвадор Дали придумал логотип - ромашку «Chupa Chups».

Chupa Chups



Если раньше леденцы делались из меда, то сейчас в продаже леденцы делаются из вредных химических веществ. Помимо воды и сахара в леденцах содержится гигантское количество ароматизаторов и красителей. Если желтый, красный, розовый и оранжевый красители можно назвать просто вредными химикатами, то зеленый, синий и фиолетовый губительны для здоровья!

Во время варки леденцов часть ароматической фракции выкипает, а токсичная основа, в которой она была растворена, остается и вместе со сладостью прямиком попадает в организм.



**ТОКСИНЫ ЭТО ЯД!!!
КОГДА В ТЕЛЕ ЧЕЛОВЕКА ИХ НАКАПЛИВАЕТСЯ МНОГО,
ЧЕЛОВЕК ЗАБОЛЕВАЕТ!**



То есть тот самый красивый цвет и запах, которые так вас привлекают, это не фруктовый сок, а искусственный химический краситель с усиленным запахом.

Чипсы и сухарики



Существует легенда, по которой мы знаем, что в одном из элитных американских ресторанов около 150 лет назад, одному миллионеру (железнодорожному магнату Вандерbiltу) не понравилось фирменное блюдо ресторана «картофель фри» и он вернул его на кухню, с претензией, что картофель слишком толстый. Шеф-повар ресторана решил подшутить над клиентом и нарезал картофель на тончайшие ломтики и обжарив в масле подал к столу.

На удивление, клиенту блюдо особенно понравилось, и с тех пор в меню ресторана появилось новое блюдо — чипсы.

Рецепт его не сложен – необходимо тонко нарезать картофель и опустить его на несколько секунд в кипящее растительное масло, а затем, посолив по вкусу – съесть.

Но современное производство вообще не использует картошку!



Чипсы и сухарики



В городе Днепропетровске учитель химии и основ здоровья Татьяна Кадченко провела необычный эксперимент. В аграрном Университете она с учениками 10 класса приобрела белых крыс и в ее кабинете появился экспериментальный живой уголок. Всех крыс поделили на 4 группы. Первых кормили только чипсами, вторых - только сухариками, третьих - овощами с пищевыми добавками, а четвертых ученик 10 класса кормил овощами со своего огорода и был уверен, что в составе овощей нет ничего плохого. Через 20 дней крысы, которых кормили чипсами облысели, ослепли и начали погибать.

Лабораторное исследование доказало, что причиной болезней всех крыс были продукты, а значит и чипсы, и сухарики, и пищевые добавки – в разной степени опасны для здоровья. Но самой опасной едой оказались чипсы!



Чипсы содержат добавку Е-621 – токсичный ЯД. Этот токсин, воздействуя на нервную систему человека, может "сделать" вкусной и желанной даже самую непотребную пищу и более того — привить к ней зависимость сродни наркотической.

Картофель фри и «фаст фуд»



В данном эксперименте произведен химический опыт. Когда наш организм переваривает органические вещества, остаются вредные примеси. Эксперимент позволяет наглядно увидеть что происходит в желудке при употреблении любимого нами «фаст фуда»...



При изготовления картофеля фри используются генноизмененные продукты!!!

<https://www.youtube.com/watch?v=II0KuItzt7M>

Coca Cola



В момент появления Coca Cola её основными ингредиентами являлись орех колы, богатый кофеином, и куст коки, содержащий кокаин. Позднее, как только стали известны опасные свойства кокаина, он был убран из рецептуры, оставив память о себе в названии напитка.

Если собрать воедино весь перечень вредных свойств Coca Cola, то говорить можно несколько дней подряд.

Видео-эксперимент о том, как Coca Cola разъедает ржавчину старых гвоздей за 3 дня.



Coca Cola разъедает любую ржавчину! Этим напитком можно чистить туалет и раковины, если залить и не смывать в течение часа; можно использовать как пятновыводитель, добавив при стирке особо грязного белья; можно освежить мельхиоровые и бронзовые изделия; можно оттереть ржавчину с хромированных деталей машины!

Стенки желудка она разрушает не менее агрессивно!!!

<https://www.youtube.com/watch?v=XyrH75IXgcA>

Эксперимент 1 А класса



Принесенную в класс Соса Сола залили в прозрачную банку. Положили 3 ржавых гвоздя, предварительно их сфотографировав. Банку оставили в классе до окончания каникул, то есть на 10 дней...

Рецепты приготовления леденцов на палочке в домашних условиях



1. «Петушки»

На 2 порции понадобится 300 г сахара, 1 ст. л. уксуса яблочного и фруктовая эссенция по вкусу. Залейте сахар холодной водой так, чтобы она только покрывала слой, добавьте уксус, ароматизированную эссенцию и варите на медленном огне, постоянно помешивая. Если капля стекает с лопаточки — леденец готов. После этого заливайте леденцы в формочки, воткните палочки, остудите и выньте из формочек. Палочки можно обвить красивой бумагой.

2. «Мятные леденцы»

По тому же типу можно сделать мятные леденцы. Смешайте яичный белок, сливки, зеленый краситель, ментоловую эссенцию и, не прекращая размешивать, постепенно добавьте сахарную пудру. Когда масса загустеет, вымесите ее руками, скатайте шарики (диаметром около 3 см) и выложите на жиронепроницаемую бумагу. Дайте им застыть и сложите слоями в коробку, перекладывая каждый слой пергаментом. На 2 порции вам понадобится 1 белок, 3 ст. л. сливок, 3-4 капли эссенции и 2-3 стакана сахарной пудры. Пищевой краситель добавляйте по своему вкусу.

3. Леденцы «Малиновый звон»

Все ингредиенты (1 ст. л. сахара, 0,33 ст. воды, 0,5 ст. малинового сиропа, 0,25 ч. л. лимонной кислоты) смешать, поместить в кастрюльку, довести до кипения и варить до готовности (чайную ложку обмакните в сироп и капните на металлическую поверхность, если капля застыла быстро — карамель готова). Готовую массу вылейте в формочки, смазанную растительным маслом, и остудите.

4. «Медовые леденцы»

Мед (20 г) подогреть, всыпать сахар (500 г) и растереть ложкой. Понемногу влить воду (0,5 ст.), положить 2 ст. л. фруктового сиропа, перемешать, сливочное масло (50 г) растопить, соединить со смесью. Все выложить в кастрюльку, на слабом огне варить до загустения, непрерывно помешивая. Разлить по формочкам, смазанным маслом (вместо палочек можно использовать зубочистки), и поставить на холод. Каждый леденец можно завернуть в пищевой целлофан.

5. «Сливочная карамель»

1 стакан сахара (200 г), 100 мл молока или сливок, 40 г сливочного масла, ваниль по вкусу. Сахар с молоком или сливками уваривать на маленьком огне, постоянно помешивая, пока масса не приобретет кофейный цвет. Капнуть немного уваренной карамели в холодную воду — если сразу загустела — снять с огня, добавить ваниль и разлить по формам. Если хотите, чтобы карамель была мягче — теплую карамель растереть с маслом. Карамель выливают на форму, смоченную маслом.

6. «Шоколадная карамель»

125 г сахара, 125 г меда, 125 г шоколада. Сахар, мед и шоколад сварить на медленном огне. Если капля уваренной шоколадной массы сразу же загустела в холодной воде — карамель готова. Ее можно разливать по формам.

«Леденцы из фруктовой пасты»

Хорошо уваренное повидло ароматизировать щепоткой корицы и гвоздики. Из теплой фруктовой пасты слепить шарики или конфеты любой другой формы, воткнуть в них палочки.

После того, как фруктовые конфеты высохнут — обкатать их в сахаре или покрыть шоколадной глазурью.



ВЫБИРАЙ ЗДОРОВУЮ ПИЩУ!!!



По окончании урока детям были розданы сухарики, приготовленные родителями первоклассников в домашних условиях.



- Поднимите руки, кто хочет Chupa Chups?

(3 из 28)

