

*Плотинновский детский сад, филиал МБДОУ
«Детский сад №189 «Солнышко»*

Исследовательский проект «ШОКОЛАД: ВРЕД ИЛИ ПОЛЬЗА?»

*Автор: Надежина Каролина, 6 лет,
воспитанница старшей разновозрастной
группы общеразвивающей направленности
для детей от 5 до 7 лет*

*Руководитель: воспитатель
Шемякина Оксана Сергеевна*





*Подарите мне билетик
В Шоколадную страну,
Где молочный гонит ветер
Шоколадную волну.
Где плывёт под крики чаек
Шоколадный пароход,
А на пристани встречает*

*Шоколадный бегемот.
Где растут на загляденье
Шоколадные леса,
И ложится на растенья
Шоколадная роса.
Я искал без остановки
И достал себе билет:
Шоколадный мир в коробке
Восхитительных конфет!*

К.



Стрельник



Цель исследования: расширение знаний о шоколаде, о его пользе и вреде для здоровья человека.

Задачи:

- 1. Познакомиться с историей происхождения шоколада.*
- 2. Познакомиться с разными видами шоколада.*
- 3. Изучить его полезные и негативные свойства.*
- 4. Узнать мнение врачей о пользе шоколада.*
- 5. Опыты и эксперименты с шоколадом.*
- 6. Изготовление шоколада в домашних условиях.*



Дегустация разных видов шоколада.



Приготовление шоколада в домашних условиях.

Рецепт

5 ст. ложек молока,
50 гр. сливочного масла,
6-8 ложек сахара,
5 ст. ложек какао,
1 ч. ложка муки
Формочки



Приготовление шоколада в домашних условиях



Приготовление шоколада в домашних условиях

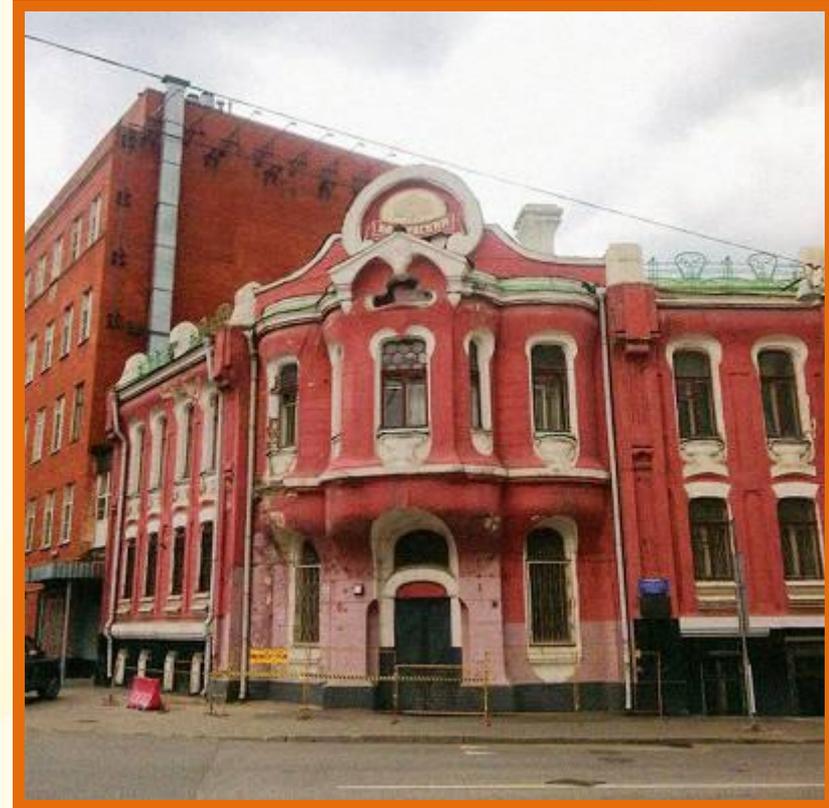
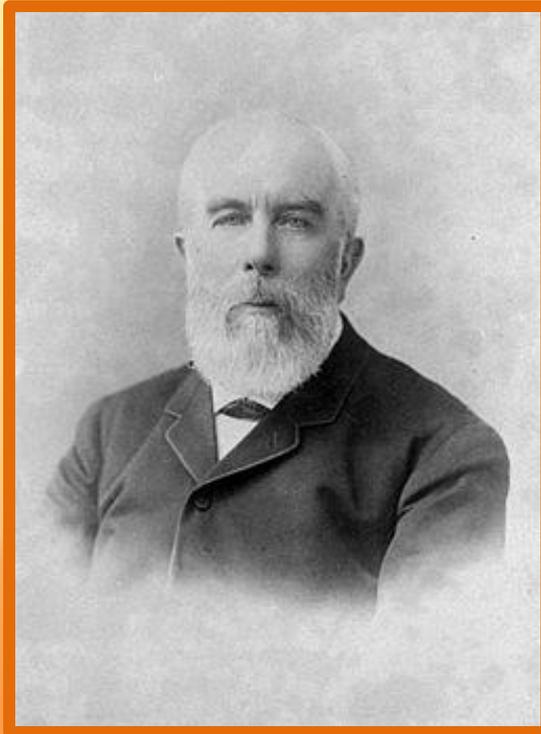


История происхождения шоколада

- *Первым европейцем, открывшим силу какао-бобов, был Христофор Колумб.*
- *В России шоколад появился при Екатерине Великой.*



В России в начале 20 века А.И. Абрикосов основал первую кондитерскую фабрику и по праву носил титул «Шоколадного короля России»



Бывшая Абрикосовая фабрика на Верхне-Красносельской улице в Москве сегодня.

Мнения врачей о шоколаде

Вредные свойства:

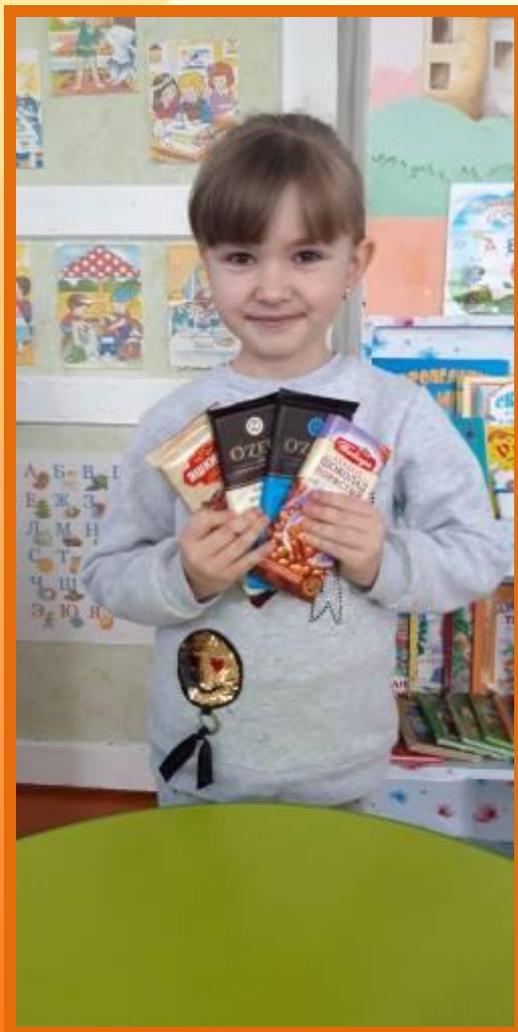
- виновник лишнего веса*
- может вызвать аллергию*
- обладает возбуждающим действием (может вызвать бессонницу).*

Полезные свойства:

- источник энергии,*
- полезен для сердца и сосудов*
- поднимает настроение*
- полезен для работы мозга*
- содержатся витамины: А, В, РР, минералы.*



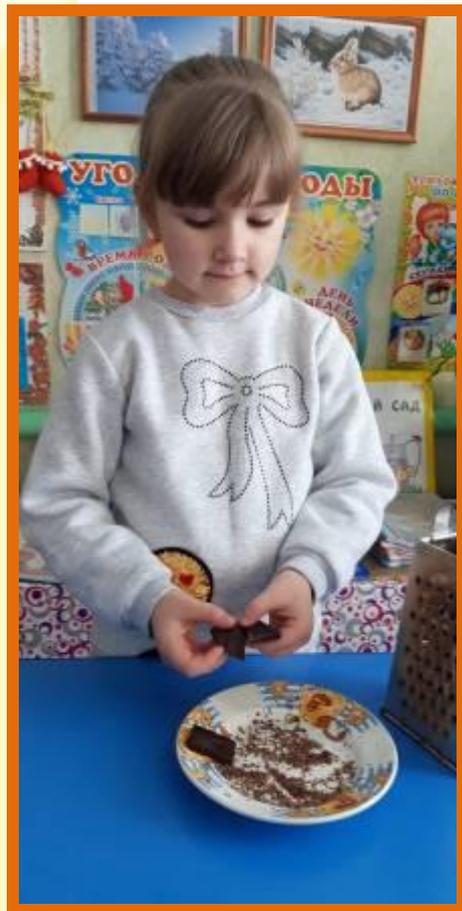
Экспериментальная часть.



Классификация шоколада:

- 1. Черный (горький) шоколад*
- 2. Молочный шоколад*
- 3. Белый шоколад*





Опыт. №1
Свойства шоколада
Результат: разные
плитки шоколада
разламываются на кусочки,
легко трется на терке.
Шоколад хрупок с легкостью
ломается, легко трется.



Опыт №2.

Свойства шоколада в воде.

Результат: в горячей воде шоколад растворяется. В холодной воде он опускается на дно.





Опыт №3.

Плавление шоколада в руках.

Результат: настоящий шоколад должен оставить след на ладони и таять во рту.



*Опыт №4.
Шоколад может
содержать воздух.*

*Результат: шоколад
может тонуть, если он
плотный в нём нет
воздуха, и может
плавать, если в нём есть
воздух (воздушный
шоколад).*

Опыт №5.

Влияние шоколада на настроение.

Результат: в результате данного эксперимента, через несколько минут улучшается настроение.





Опыт №6.
Можно ли придать форму шоколаду?
Результат: пока шоколад не загустел, он может принимать форму в зависимости от той формы, в которую его залили.



Применение шоколада в косметологии.

Шоколад разогревается в микроволновой печи на 1 мин. 50 сек., добавить молоко и нанести маску на лицо, оставить на 15 мин.

Результат:

кожа лица становится гладкой и шелковистой.





*Я ведь – лакомство для
всех!
Есть во мне изюм, орех,
Вафли, разная начинка,
Что положат в серединку.
Мне любой бывает рад –
Люди любят ... шоколад!*

С. Буслова