

*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*



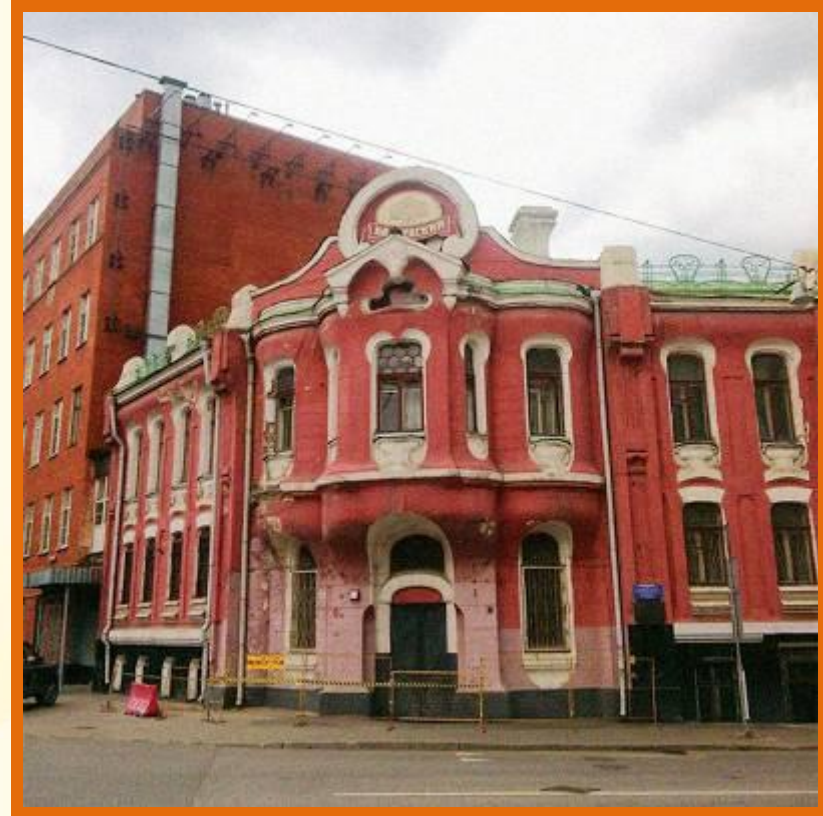
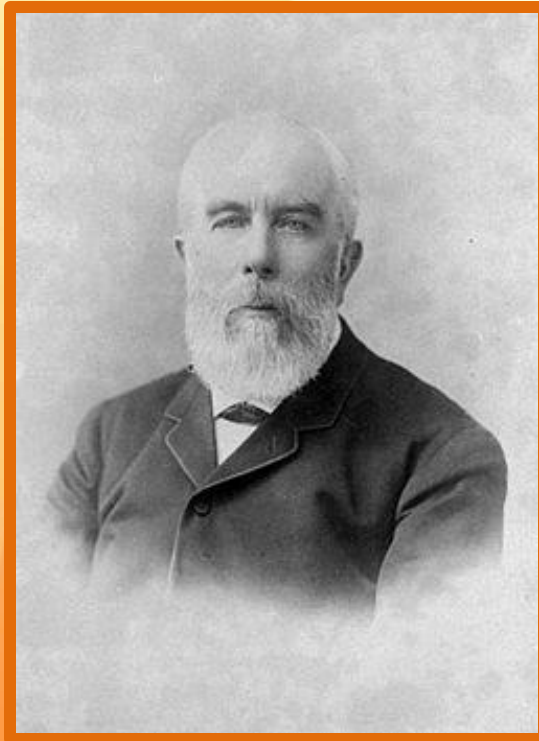
# *История происхождения шоколада*

- *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*