

Откуда берётся шоколад



Подготовили:

Ученицы 4-го класса

«А»

ГБОУ СОШ 2053

Воробьёва Елизавета

Миронова Валерия

Подьячева Наталья

Научный

руководитель: Гуреева



Шоколад является самым распространенным в мире лакомством не только для детей, но и для взрослых. Эта вкуснятина встречается нам во многих десертах: конфетах, шоколадных плитках, тортах, мороженом.



Примерные годы возникновения шоколада
– 1600-1650 г. В России и Европе первые
шоколадные фабрики появились только
через двести лет.

Самая первая шоколадная фабрика в
России носит название «Красный октябрь».



Шоколад делают из какао-порошка, который изготавливают из какао-бобов, растущих на какао-дереве. Это небольшое дерево, не выше 8 метров.



Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка. Индейцы Майя на протяжении многих столетий смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавляли горький перец. В итоге получали горьковатый напиток, который пили холодным.



Шоколад бывает:

Чёрный (горький) – его делают из тёртого какао, сахарной пудры и масла какао.

Молочный – делают также, но с добавлением сухого молока.

Белый шоколад – готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка.

Пористый шоколад – получают в основном из десертной шоколадной массы .



Полезьа и вред шоколада

Шоколад полезное лакомство, которое помогает нам справиться со стрессами, поднимает нам настроение, улучшает работу сердца. Шоколад питает наш мозг и активизирует мысли.



Однако, чрезмерное употребление шоколада, вредит нашим зубам!!!





СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!