

История Шоколада.

**Выполняла работу:
Ученица 9 класса
МОУ «ООШ №69»
Муслимова Лениза.**

**Руководитель:
Масляева Анна
Анатольевна.**



Содержание :

- Шоколад – что это ?
- Виды шоколада .
- Где его начало ?
- История шоколада . Всё по порядку.
- Сравним «+» и «-» .
- Наши исследования .
- Начальная школа .
- Средняя школа.
- А вы знаете о вреде шоколада ?
- Мы предлагаем...
- Наши выводы...



Шоколад – что это ?

Шоколад — кондитерские продукты, изготавливаемые с использованием плодов какао.

Обыкновенная шоколадная масса обладает более низкими вкусовыми и ароматическими достоинствами и менее тонкой дисперсностью. Содержание сахара в ней не более 63 %. Десертная шоколадная масса имеет высокие ароматические достоинства и тонкую дисперсность. Эти свойства она приобретает в результате особо тщательной и длительной обработки. Содержание сахара в ней не более 55 %. В зависимости от состава шоколад делят на горький, молочный и белый.



Виды шоколада:

Чёрный (горький) шоколад делают из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде какао тёртого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.

Молочный шоколад с добавлениями изготавливают из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и сухого молока, чаще всего используют плёночное сухое молоко жирностью 25 % или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока.

Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромина. Неповторимый вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус.

Диабетический шоколад предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит, ксилит, маннит или изомальт.

Пористый шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы, которую разливают в формы на $\frac{3}{4}$ объёма, помещают в вакуум-котлы и выдерживают в жидком состоянии (при температуре 40° C) в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки.

Шоколад в порошке вырабатывают из какао тёртого и сахарной пудры без добавлений или с добавлением молочных продуктов.

По признаку измельчённости частиц шоколад делится на обычный и десертный.





А вот как всё было....





Где его начало ?

Как же появился шоколад? Первыми восхитительный вкус шоколада познали **индейские племена ольмеки, майя и ацтеки.**

В разное время эти племена индейцев проживали на одной и той же территории в Центральной Америке, именно там произрастали три наиболее популярных сорта дерева какао: **криолло, форестеро и тринитерио.** Секрет вкуса шоколада заключался в правильном купаже всех трёх сортов. Древние ольмеки преуспели в этом деле, эстафету подхватили майя, а затем и ацтеки.

Нам почти ничего не известно о культуре ольмеков: исчезнув с лица земли, они оставили о себе очень мало свидетельств. Но одно из немногих дошедших до нас упоминаний дает возможность предполагать, что именно в их языке впервые появилось слово **kakawa**, почти полностью сохранившее свое первоначальное звучание вплоть до наших дней. Исходя из этого можно сделать вывод, что и напиток из **какао-бобов** был им хорошо знаком.



Всё по порядку...

1528 - Начало регулярного импорта в Испанию какао-бобов из Центральной Америки. Парусные корабли с ценным грузом под военной охраной долго шли через Атлантику, подвергаясь опасности. Никто не подозревал о существовании особо ценного груза.

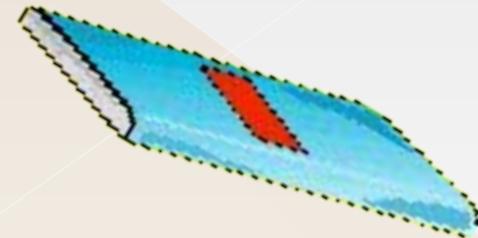
1631 - Врачи обнаружили полезные и лечебные свойства шоколада.

1659 - Во Франции появились первые изготовители твердого шоколада. Кондитер Давид Шэллу открыл первую в мире шоколадную фабрику.

1819 - швейцарцу Франсуа Луи Кайе удалось путем прессования порошка изготовить шоколад в виде плитки.

1840 - Началось массовое изготовление твердого шоколада разных форм и в других странах.

2000 - И в 21 веке шоколад остается чистым удовольствием, приносящим радость, потакание женским капризам и веселье детям.



Сравним «+» и «-»

«+»

- шоколад стимулирует сердечно-сосудистую , нервную системы, защищает от свободных радикалов.

- шоколад- отличный антидепрессант.

- горький шоколад, способствует похудению.

- шоколад очень питателен.

- употребление шоколада снижает риск развития язвы желудка, сенной лихорадки, раковых опухолей.



«-»

- В шоколаде содержатся вещества, которые напоминают действие марихуаны.

- потребление шоколада в больших количествах может служить причиной плохого настроения и депрессии.

- Плохой сон .

- Высокая калорийность.

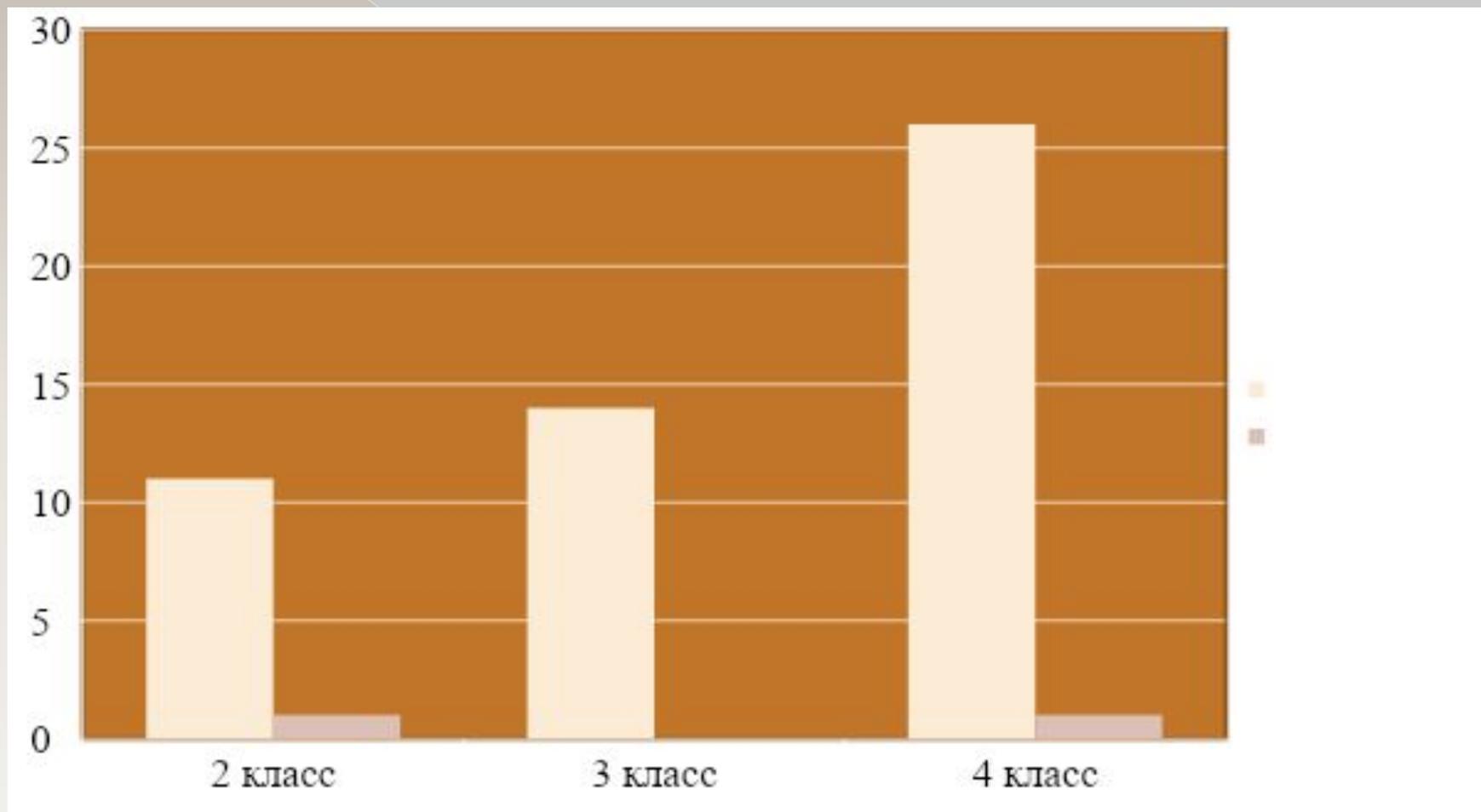
Наши исследования.



- Сколько человек из класса кушают шоколад ?
- Какие же виды шоколада кушают ученики ?
- В каком количестве в неделю употребляют шоколад ?
- Когда кушают ?

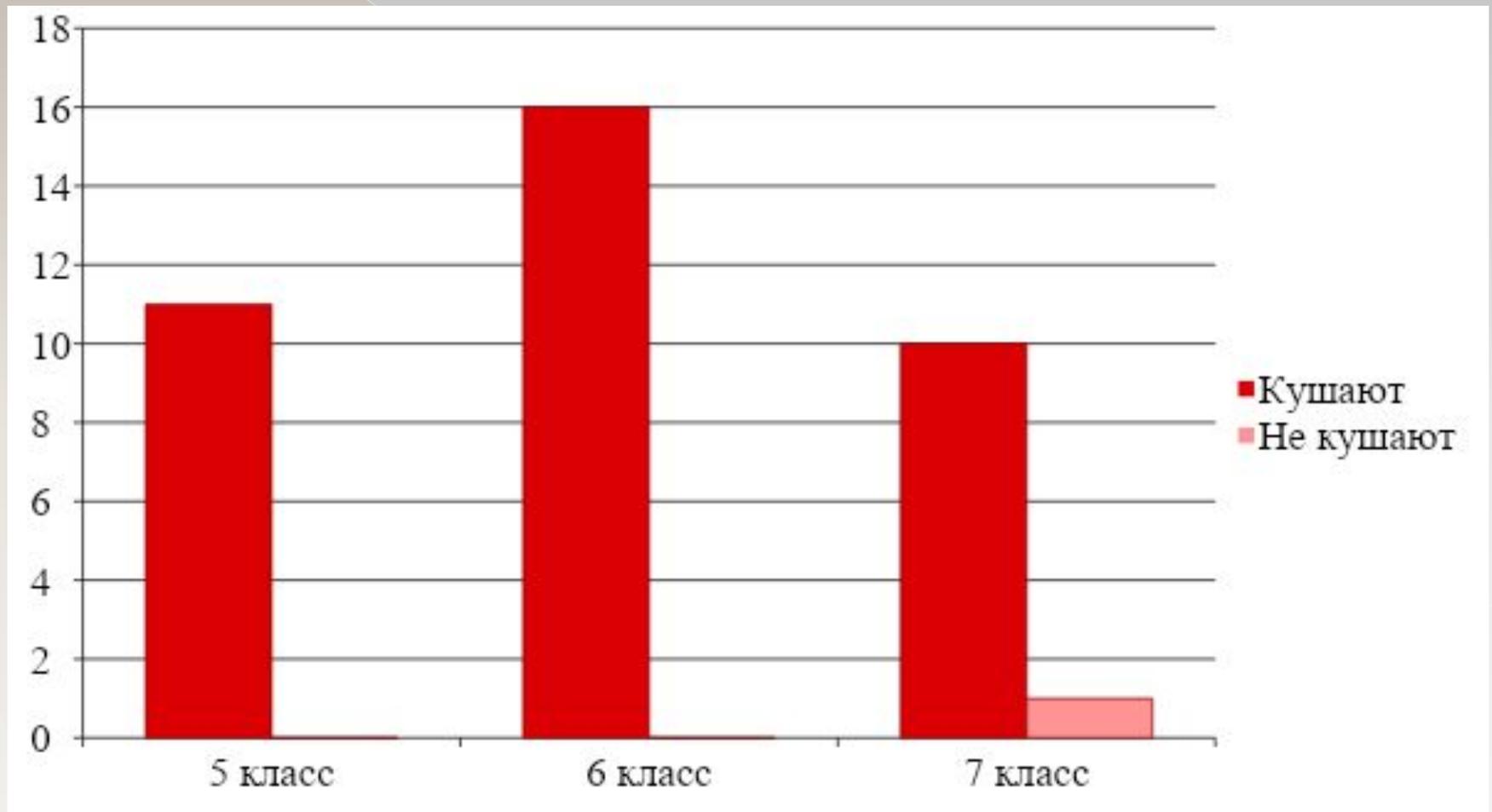
Начальная школа

Кушают или нет ?

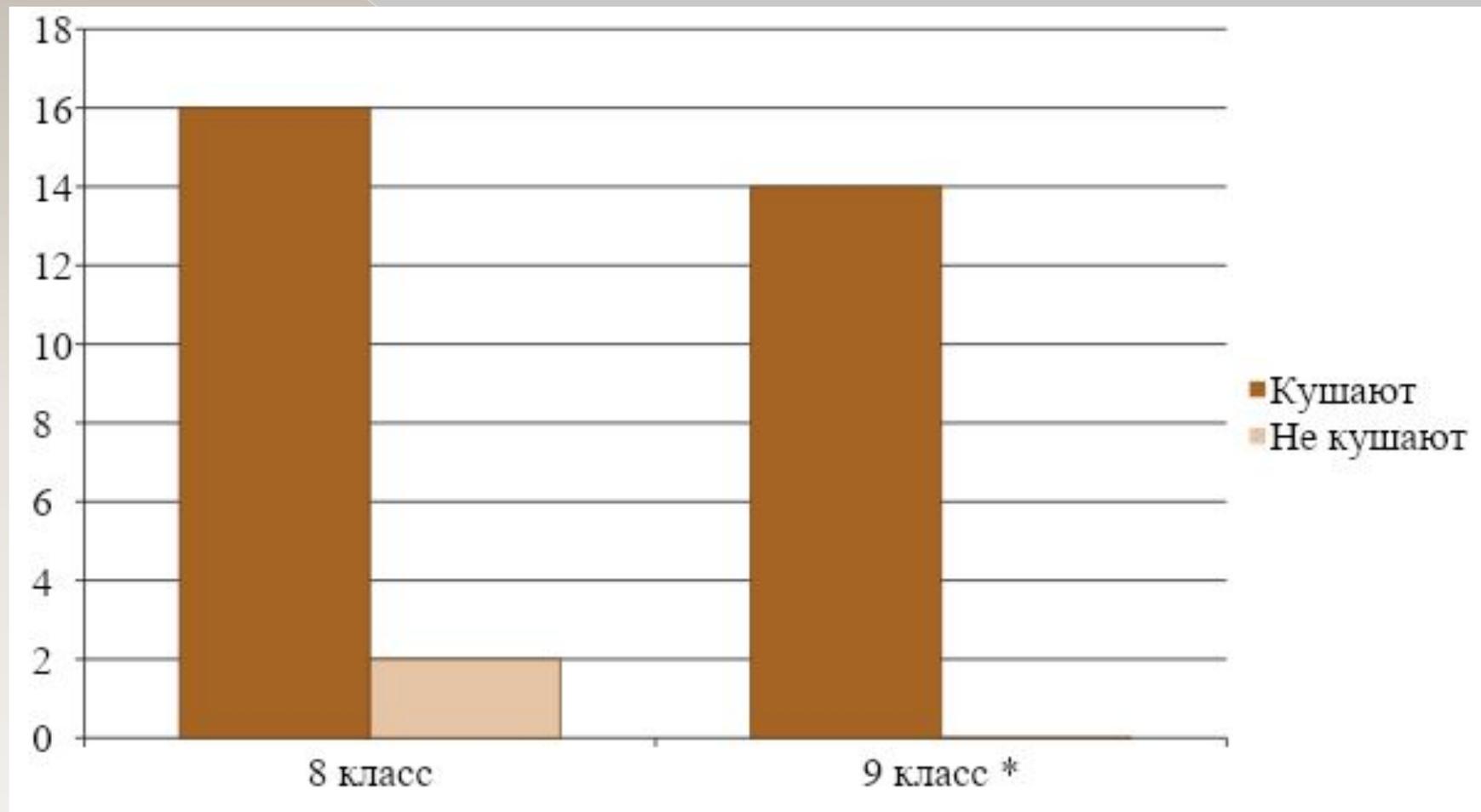


Средняя школа

Кушают или не кушают ?



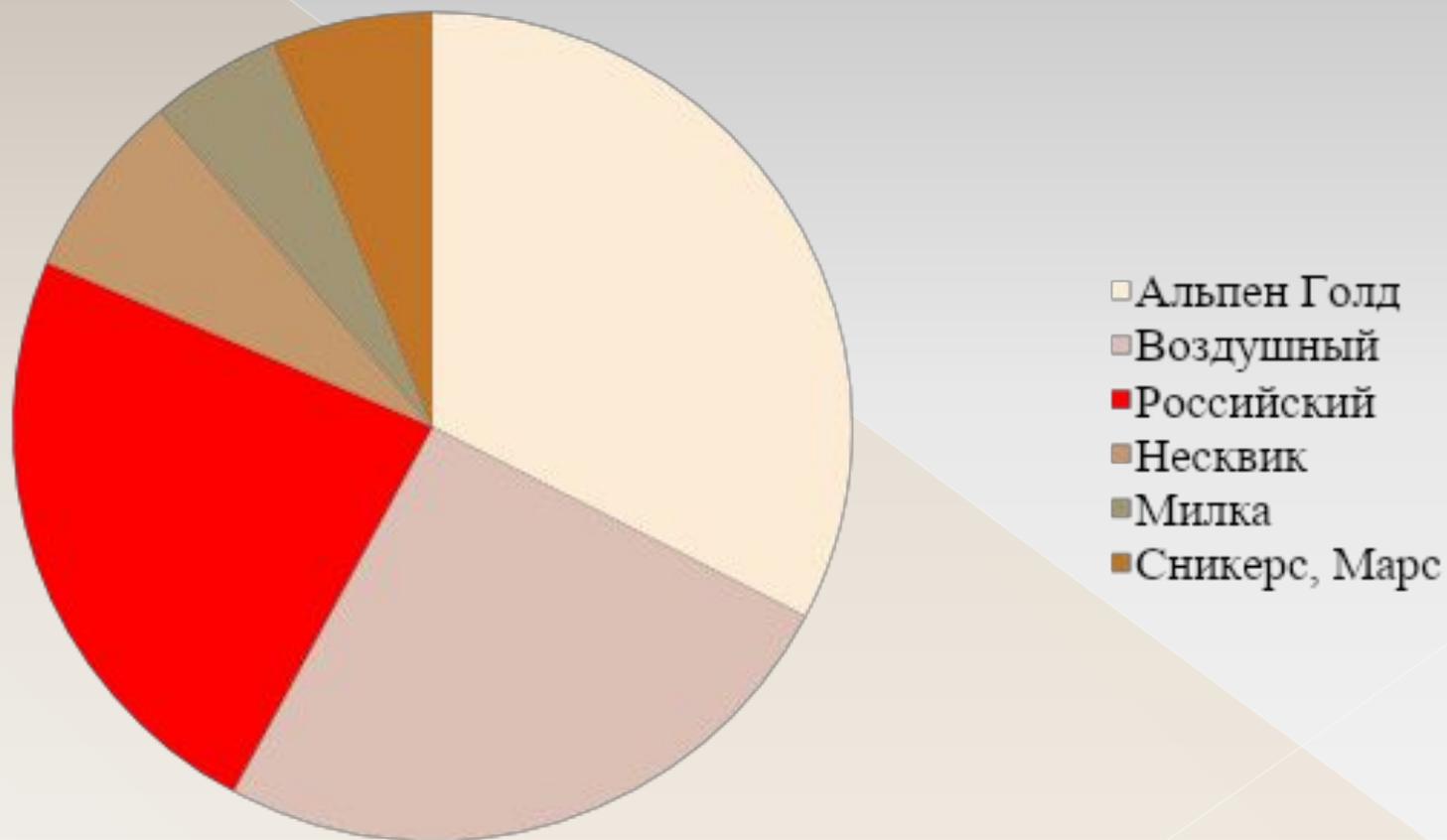
Самые старшие...



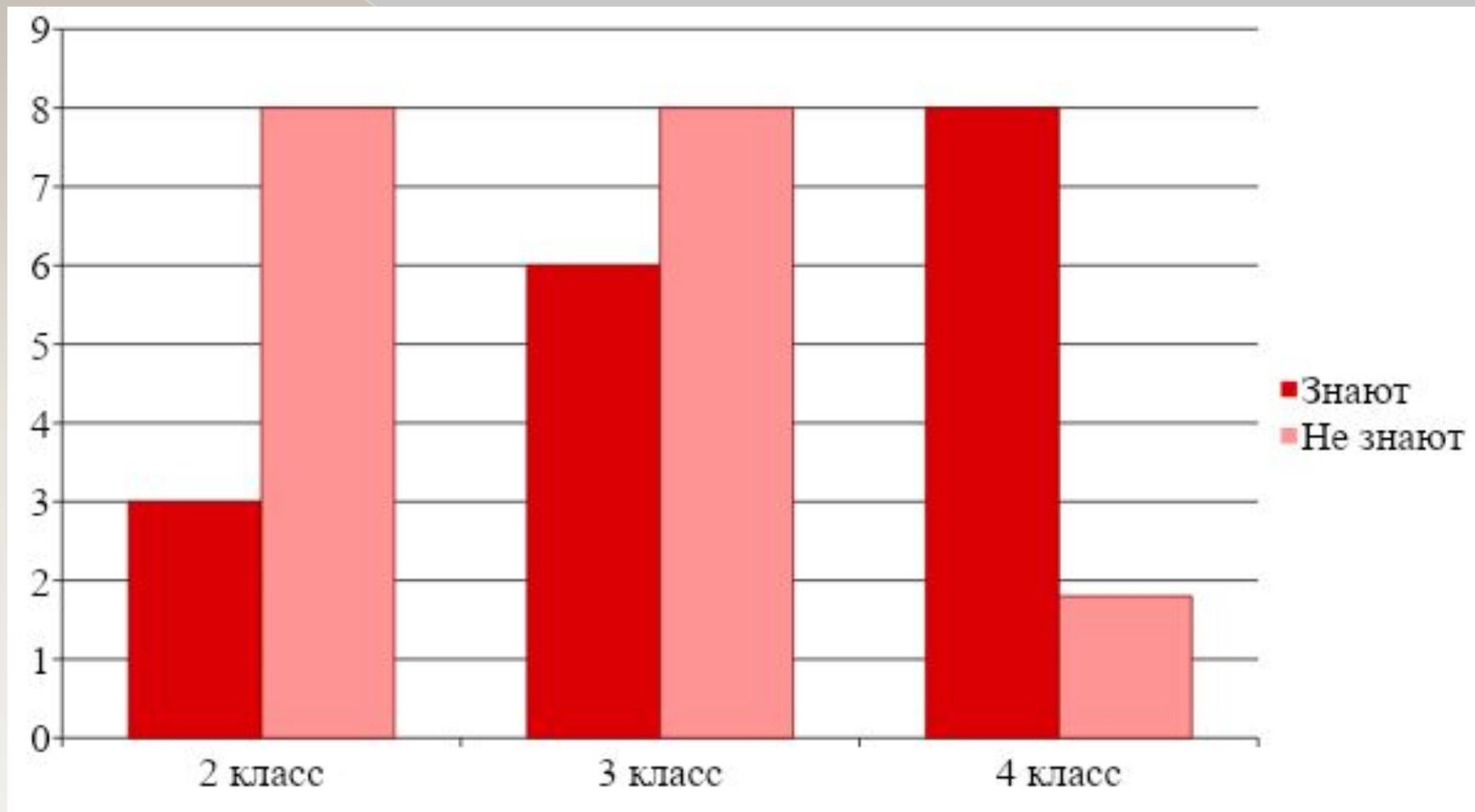


Какие же виды шоколада наиболее распространены?

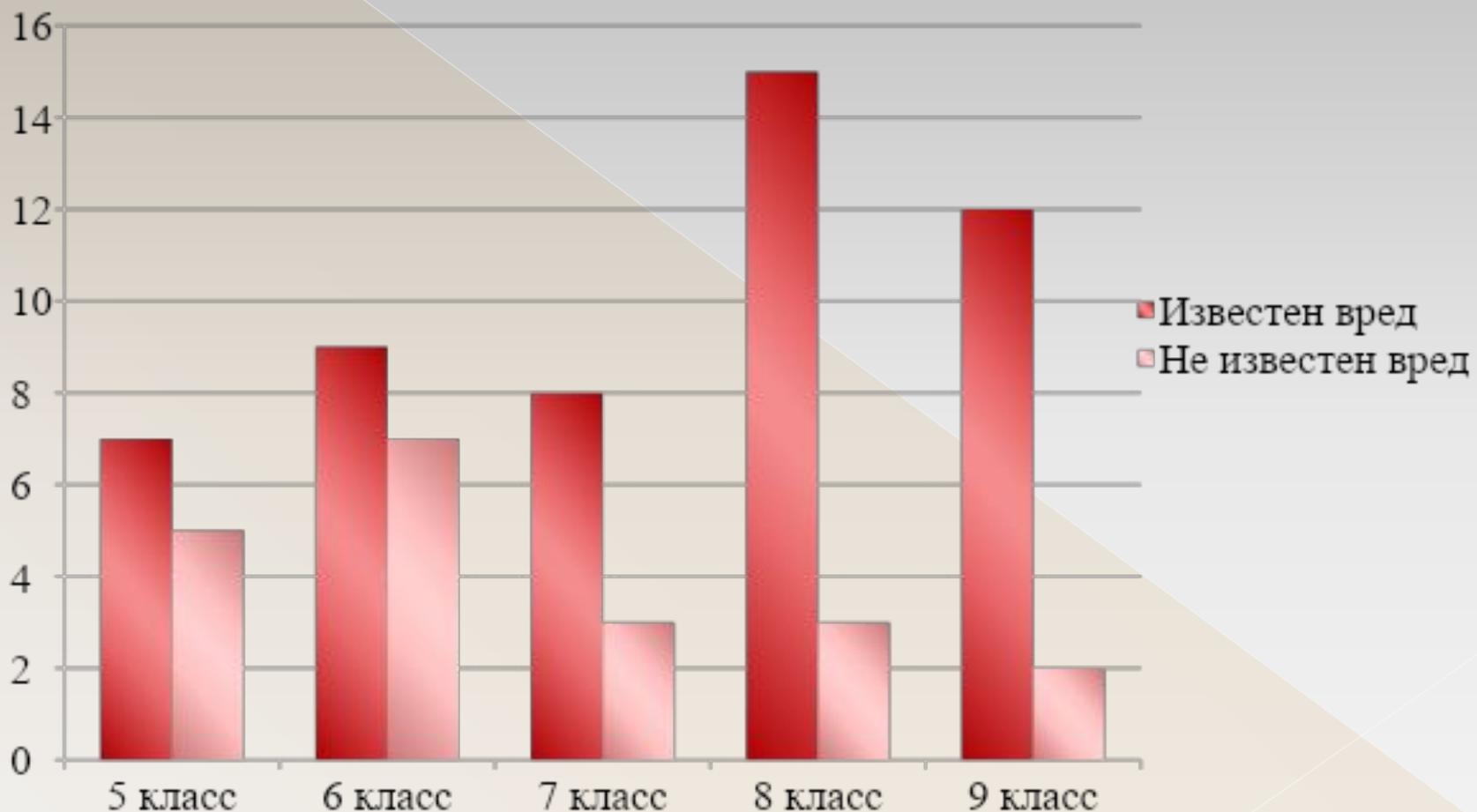
Виды шоколада



Знают ли малыши о вреде шоколада ?



А кому не известен вред шоколада в средней школе ?



Мы предлагаем :



- Продолжить исследование состава шоколада вместе с другими учащимися.
- Рассказать о видах шоколада, какие полезны какие нет . В начальной школе. Отведя для этого отдельное время.
- Провести опрос в следующем учебном году, и сравнить с этим опросом.
- Подготовить презентации о каждом виде шоколада.

Выводы!!!

1. Из 177 человек не кушают лишь 4 человека. Два из них в начальной школе.
2. Т.к. горький шоколад более полезен чем все остальные, его потребляют лишь 5 человек из всей школы.
3. Знают о вреде шоколада не многие ученики нашей школы.
4. Большинство учеников употребляют шоколад в качестве дополнения к чаю.

Спасибо за внимание!!!



Предлагаю вам сделать выводы над тем в каких количествах вы кушаете шоколад и как это влияет на ваше здоровье. Берегите себя!!!