



*Не секрет для всех вокруг:  
шоколадка- лучший друг!*

СОСТАВИЛА: ВОСПИТАТЕЛЬ МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 14»  
БЕРЕСНЕВА ЕЛЕНА ПЕТРОВНА

---

# ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ:

---

- - Узнать историю возникновения и производства шоколада
- - Выявить пользу и вред употребления шоколада

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ШОКОЛАДА  
НАЧИНАЛАСЬ ОЧЕНЬ ДАВНО:  
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ДЕРЕВА КАКАО  
ПОЯВИЛСЯ ОКОЛО 3000 ЛЕТ НАЗАД



# ПРЕДПОЛАГАЕТСЯ, ЧТО ПЕРВЫМИ ПРИДУМАЛИ ЕГО ИНДЕЙЦЫ- АЛЬМЕКИ, ЦИВИЛИЗАЦИЯ КОТОРЫХ СУЩЕСТВОВАЛА ВО II ВЕКЕ ДО Н. Э. НА ТЕРРИТОРИИ ЮГО-ВОСТОЧНОЙ МЕКСИКИ, ГОНДУРАСА И ГВАТЕМАЛЫ



# В XII-XIV ВЕКАХ НА ТЕРРИТОРИИ СОВРЕМЕННОЙ МЕКСИКИ СУЩЕСТВОВАЛО ГОСУДАРСТВО АЦТЕКОВ



# В 1519 ГОДУ КОНКИСТАДОР ЭРНАН КОРТЕС ЗАВОЕВАЛ ЧАСТЬ МЕКСИКИ





СЛЕДУЕТ ОТМЕТИТЬ, ЧТО КАКАО-БОБЫ  
СТОИЛИ В ТО ВРЕМЯ ОЧЕНЬ ДОРОГО





КАТОЛИЧЕСКАЯ ЦЕРКОВЬ ЗАПРЕЩАЛА ЕСТЬ ВО  
ВРЕМЯ ПОСТА ВСЕ, ЧТО ДОСТАВЛЯЛО  
НАСЛАЖДЕНИЕ.



# НО ОСНОВНОЙ ВКЛАД В РАСПРОСТРАНЕНИЕ ШОКОЛАДА В ЕВРОПЕ ВНЕСЛА АННА АВСТРИЙСКАЯ

---







ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА ОЧЕНЬ ТРУДОЁМКИЙ:  
СОРТИРОВКА, ОЧИСТКА, ОБЖАРКА, ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ,  
ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ, КОНШИРОВАНИЕ, ТЕМПЕРИРОВАНИЕ.



В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ СУЩЕСТВУЕТ 3 ВИДА  
ШОКОЛАДА: ТЁМНЫЙ, МОЛОЧНЫЙ, БЕЛЫЙ.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ:

- Приготовить всё необходимое: какао-порошок, какао-масло, сахарную пудру, маленькую кастрюлю.
- Все ингредиенты перемешать в кастрюле.
- Поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения.
- Снять кастрюлю с огня и залить массу в форму.
- Поставить форму в холодильник на несколько часов.

*Лакомство готово!*





## Мифы о шоколаде

- Шоколад – виновник лишнего веса
- Из-за шоколада возникают прыщи
- Из-за шоколада возникает кариес



# ВЫВОД:

---

- шоколад – непревзойдённый король среди сладостей
- Имеет древнюю историю возникновения и развития
- Шоколад друг для тех, кто ценит высокое качество этого лакомства и знает меру.