



*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.

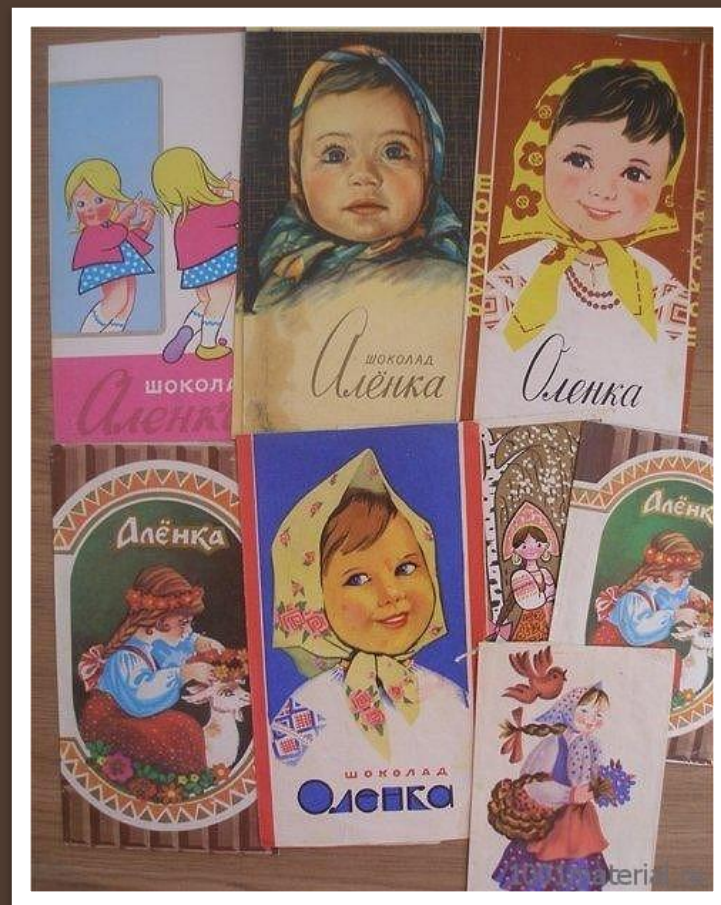


НО ОСНОВНОЙ ВКЛАД В РАСПРОСТРАНЕНИЕ ШОКОЛАДА В ЕВРОПЕ ВНЕСЛА АННА АВСТРИЙСКАЯ





ЧТО КАСАЕТСЯ РОССИИ, ТО ПЕРВЫЕ ФАБРИКИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ШОКОЛАДА БЫЛИ ОТКРЫТЫ В МОСКВЕ



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.