

A close-up photograph of a white ceramic cup filled with dark coffee, sitting on a matching saucer. To the left of the cup, a small white plate holds several chocolate-covered sticks, possibly hazelnut or almond. The background is a soft, out-of-focus light beige.

Влияние шоколада на организм человека

Одним из любимых лакомств для детей и взрослых является шоколад





технология "ВОДОЛЕЯ" в первую очередь ориентировалась на то, что многие российские покупатели отдадут предпочтение классическому вкусу шоколада. Кроме того, акцент в работе был сделан на внешние визуальные составляющие товара: в дизайне наборов конфет были использованы яркие цвета, современный орнамент. Премиальность оформления актуализирует главную эмоциональную суть бренда — самый желанный подарок для любимых.

Стратегическим важным проектом для компании "ВОДОЛЕЯ" стал выпуск новых линеек классических вафельных тортов с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида изделий весом — 270 г.

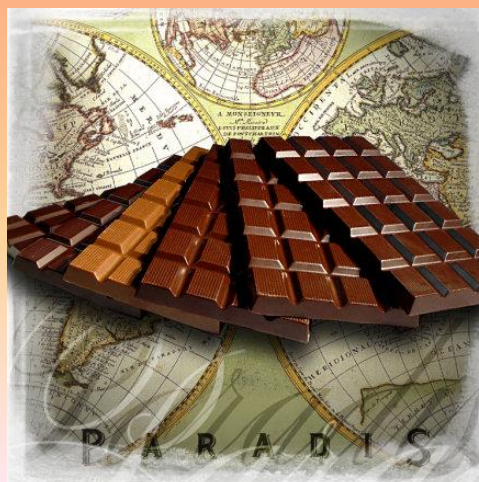
[illegible]

2

at 04275.ind 2

14.16.2008 12:36:18

СП ОАО "Спартак". УНН 400078278. Товар сертифицирован.



Так кто же прав? Вреден или полезен шоколад для организма?





ИСТОРИЯ ШОКОЛАДА

- В ботанике "шоколадное дерево" получило название "Теоброма какао", что значит "пища богов". Ацтеки считали его самым красивым "райским деревом" и преклонялись перед ним, как перед божественным созданием.
- Шоколад долгое время был исключительно напитком. Он употреблялся в холодном виде – обжаренные какао-бобы, которые сами по себе имеют горький вкус, смешивались с водой, а затем в эту смесь добавлялся перец чили.
- Впервые какао попало в Европу в 1502 году в дар испанскому королю.
- В 21 веке шоколад остается чистым удовольствием, приносящим радость, потакание женским капризам и веселье детям.



Что такое шоколад?

- Шокола́д (англ. Chocolate, фр. Chocolat, исп. Chocolate) - термин, обозначающий различные виды кондитерских продуктов, изготавливаемых с использованием плодов какао.
- Слово «шоколад» происходит от ацтекского слова “xocolātl” (название напитка из бобов какао, досл. “горькая вода” (науатль xocolli “горечь”, atl “вода”).
- Основным сырьём для производства шоколада являются какао-бобы - семена какао-дерева, произрастающего в тропических районах земного шара.



Классификация

- *В зависимости от способа обработки:* десертный и обыкновенный.



- *В зависимости от состава:* без добавлений, с добавлениями, с начинкой, диабетический и белый.



- *В зависимости от формы:* в виде плиток, фигур и в порошке.



МИФЫ О ШОКОЛАДЕ

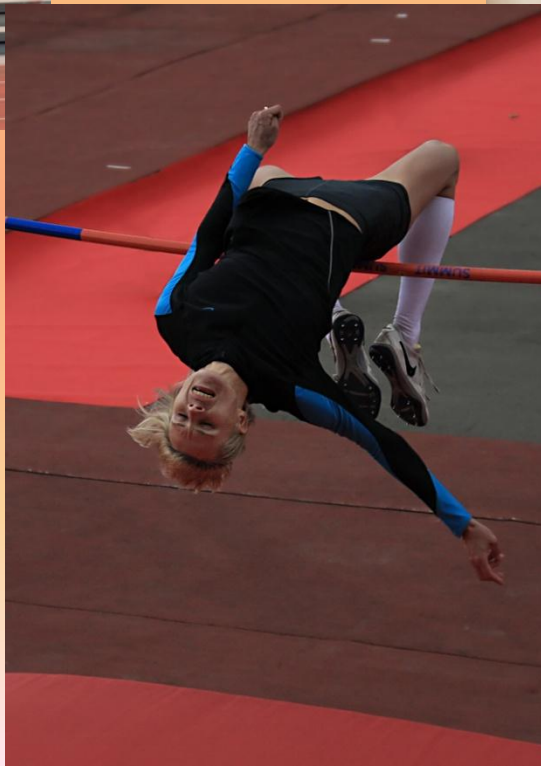
Миф первый. Шоколад - виновник лишнего веса.



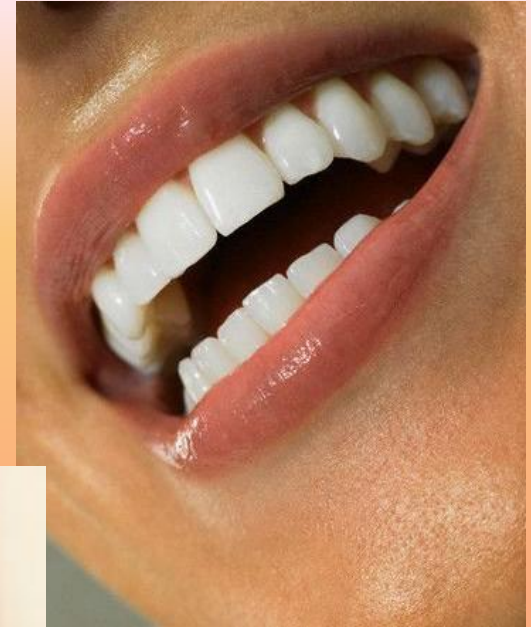
Миф второй. Шоколад - источник энергии.



Миф третий. Шоколад обладает стимулирующим эффектом.



Миф четвертый. Из-за шоколада возникает кариес.



Миф пятый. Из-за шоколада возникают пр



Миф шестой. В шоколаде нет НИКАКИХ ВИТАМИНОВ.



Шоколад: дешевый, значит

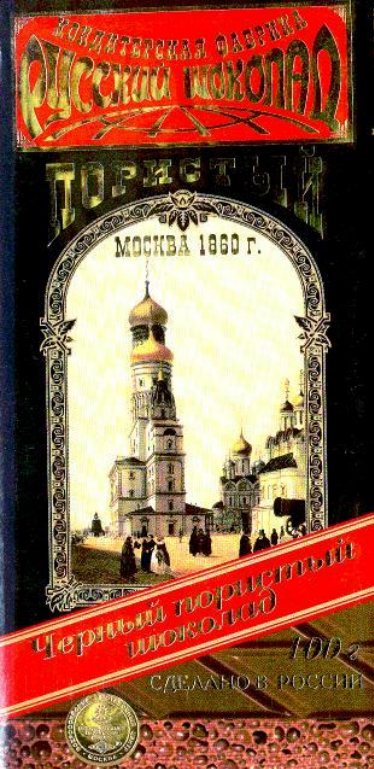
опасный

Марка, производитель	Вкус	Аромат	Итоговый балл
«Российский». Кондитерское объединение «Россия». г. Самара	4,5	4,5	4,5
Fazer, изготовлен для фирмы «Фазер» на кондитерской им. Н. К. Крупской. г. Санкт-Петербург	4,4	3,9	4,3
«Золотой ярлык». Кондитерская фабрика «Красный Октябрь». г. Москва	4,1	4	4,08
“Alpen Gold”. Кондитерская фабрика «Штольверк-Рус». г. Покров	3,8	3,9	3,82
«Люкс». Кондитерский концерн «Бабаевский». г. Москва	3,8	3,6	3,76
«Дары Покрова». Кондитерская фабрика «Штольверк-Рус». г. Покров	3,6	3,7	3,62
«Золотой фонд». Кондитерская фабрика «Кедбери». Новгородская область	3	3,8	3,16

Результаты анкетирования

Приняли участие 86 чел. (учащиеся младших, средних и старших классов)

Вопросы	Да	Нет	Иногда
1. Любите ли вы шоколад?	86	-	-
2. Полезен или вреден шоколад?	73	8	5
	Ежедневно	Каждую неделю	Раз в месяц
3. Как часто вы употребляете шоколад?	42	42	2



- Сегодня унифицированного медицинского взгляда на роль шоколада в нашей жизни не существует.
- Одни медики критикуют своих пациентов за употребление этого продукта, грозят выпадением зубов, а также повышением уровня холестерина в крови.
- Другие же врачи и ученые ратуют за потребление шоколада, как вещества, способного поддерживать нормальную работу сердца и циркуляцию крови, а также снижающего уровень холестерина в крови.
- Все без исключения светила мировой медицины сходятся в одном: во всем следует знать меру, и переизбыток какого-то одного продукта неизбежно чревато проблемами.
- При покупке шоколада всегда обращайте внимание на его подлинность, читайте надписи на этикетках и упаковках. Покупайте шоколад в больших магазинах. Знайте, что настоящий шоколад не может быть дешевым.

