Я и шоколад

О пользе и вреде

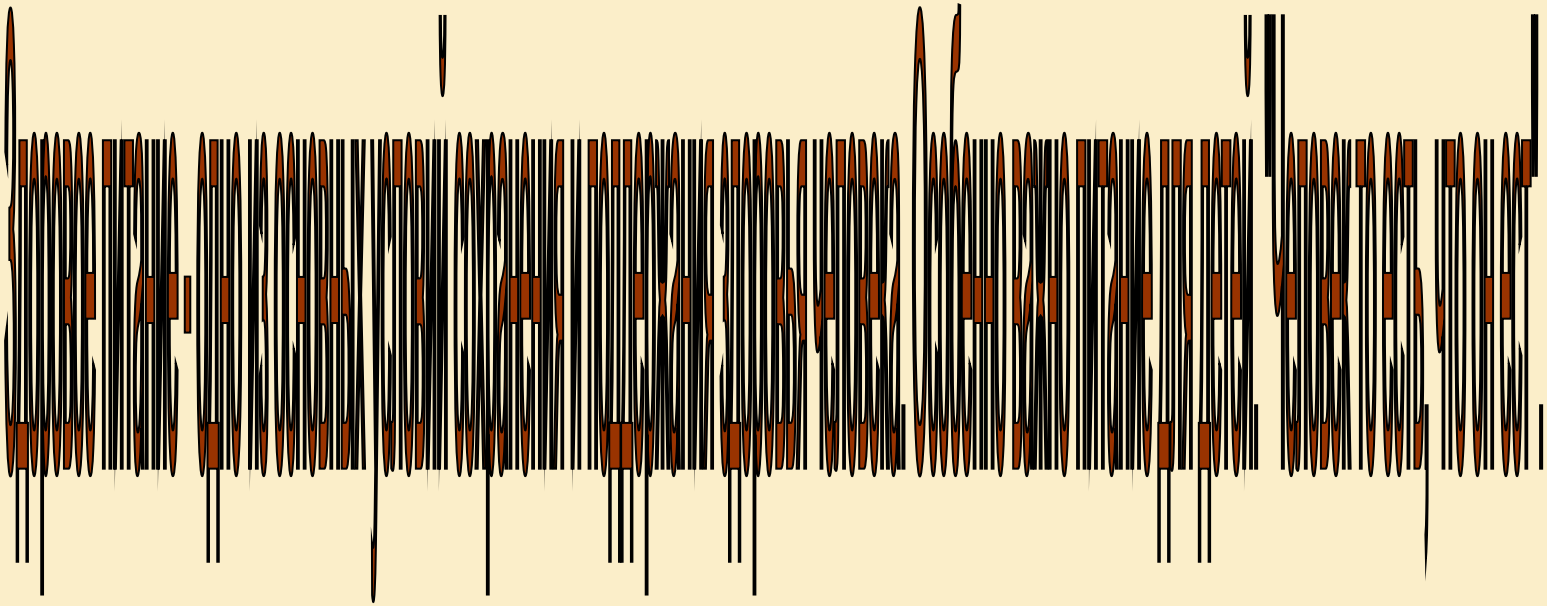


Автор: Федосеева Галина Александровна
учитель начальных классов
МБОУ СОШ №74 г. Пензы

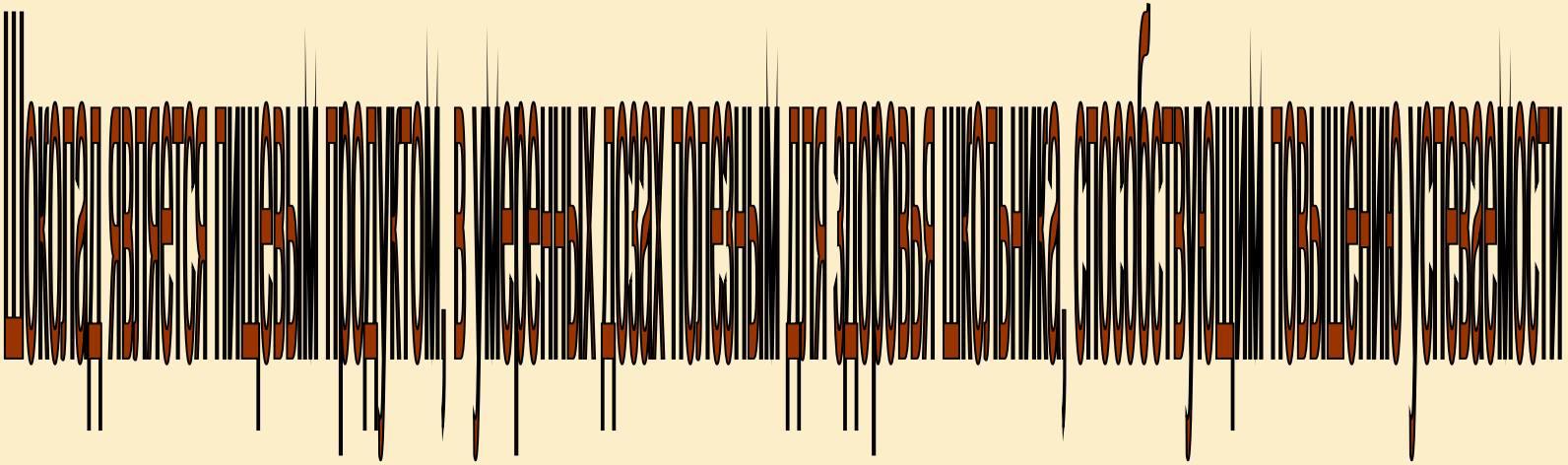
Быть, как стебель, и быть, как сталь
В жизни, где мы так мало можем,
Шоколадом лечить печаль
И смеяться в лицо прохожим.

М. Цветаева.

АКТУАЛЬНОСТЬ



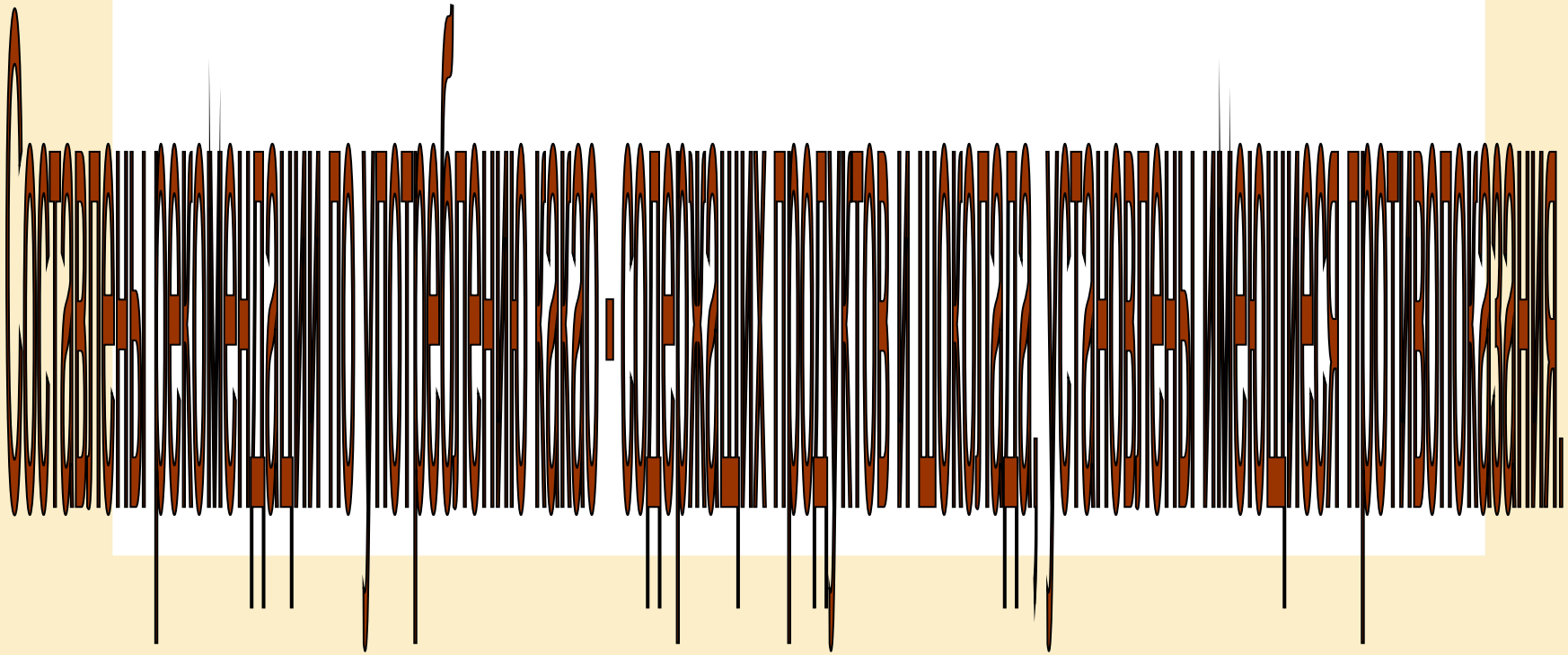
гипотеза



ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Рассмотреть свойства и технологию изготовления шоколада, установить пользу данного продукта для здоровья школьника

практическая значимость



Все о шоколаде



История шоколада







- Слово «какао» впервые прозвучало как «kakawa» примерно 1000 лет до нашей эры, в эпоху расцвета цивилизации Ольмеков.
- Первый европеец, которому довелось попробовать шоколад, был Христофор Колумб, это случилось в 1502 году.
- Эрнан Кортес, завоеватель Мексики, в 1526 году, направляясь с отчетом к испанскому королю, захватил с собой ящичек отборных какао-бобов.

История шоколада



- В 1657 году в Лондоне открывается первый «Шоколадный дом»
- В 1674 году на основе шоколада начали делать рулеты и пирожные.
- 1825 год. Военно-морской флот Англии закупает какао больше, чем вся остальная Европа.
- В XIX веке появляются первые шоколадные плитки, а Жак Неаус изобретает первую конфету с начинкой пралине.

Шоколад в России

Первые шоколадные фабрики России были открыты в середине 19 века, и подвергались тщательному контролю иностранных специалистов. Наиболее известными и крупными фирмами на тот момент являлись: «Красный Октябрь» и кондитерская фабрика «Бабаевская».



Музей Барселоны









MOLA

Технология производства шоколадных плиток

Технология производства шоколадных плиток состоит из:

- смешивание ингредиентов шоколадной массы;
- варочный процесс;
- отливка в специальные формы;
- прогон через охлаждающую систему;
- упаковка плитки в обёрточную бумагу.

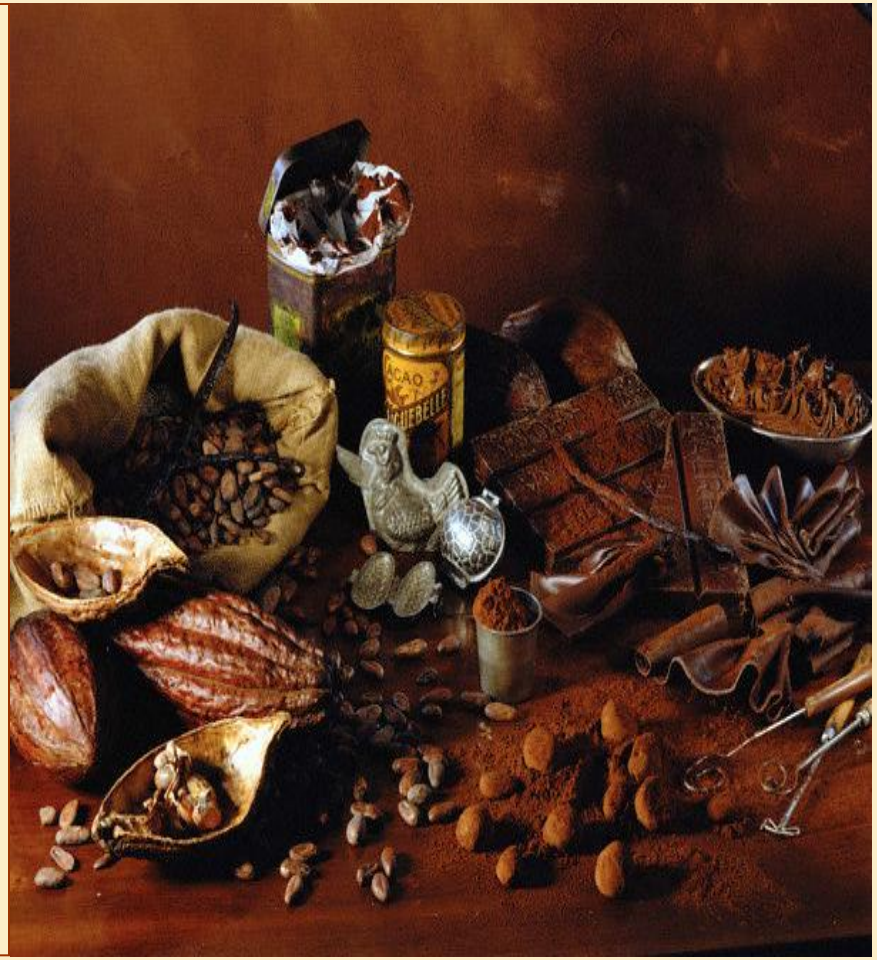




Шоколад - виновник лишнего веса

У

Ешьте горький шоколад



Шоколад - источник энергии



Шоколад обладает стимулирующим эффектом

Полезен даже запах шоколада



Из-за шоколада возникает кариес

Вещества входящие в состав какао - предотвращают кариес

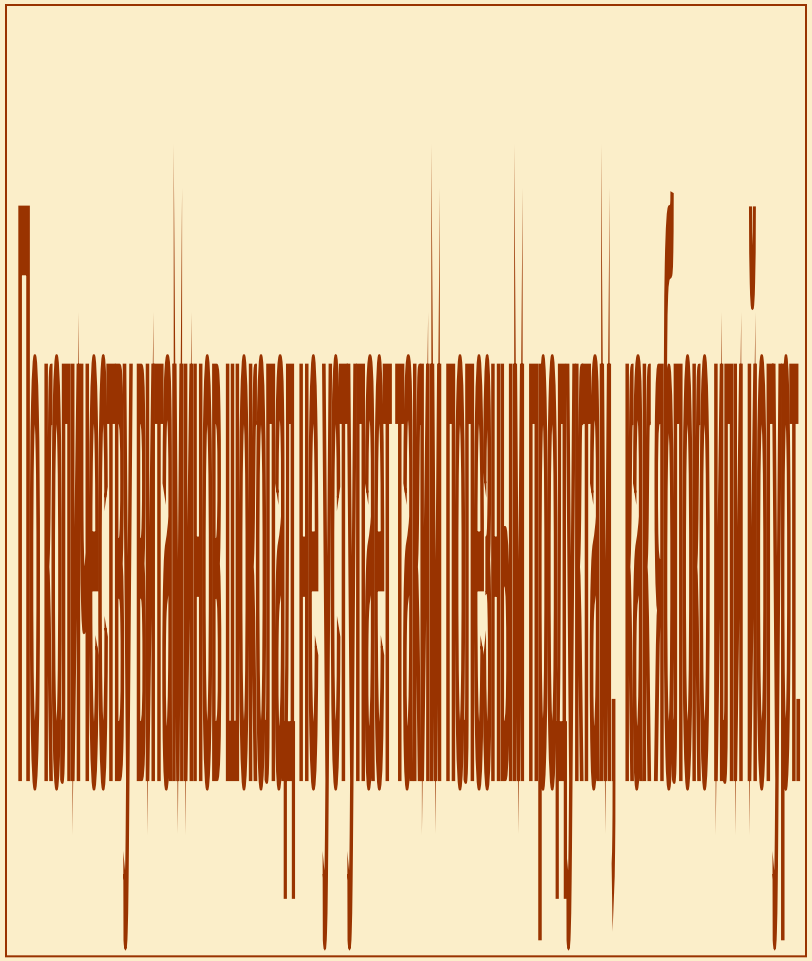


Из-за шоколада возникают прыщи

Шоколад прямого отношения к прыщам не имеет.



В шоколаде нет никаких витаминов





Разновидности лакомства



Польза шоколада проявляется

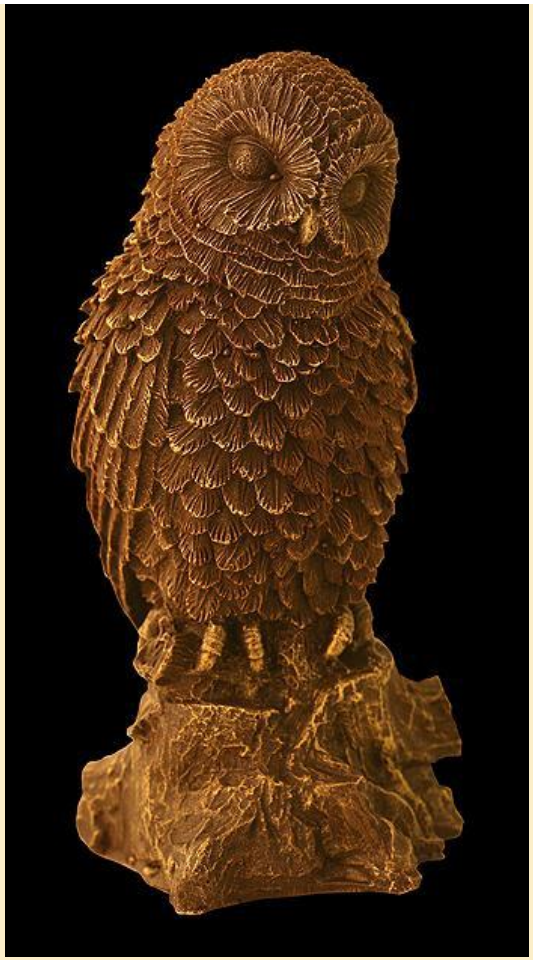


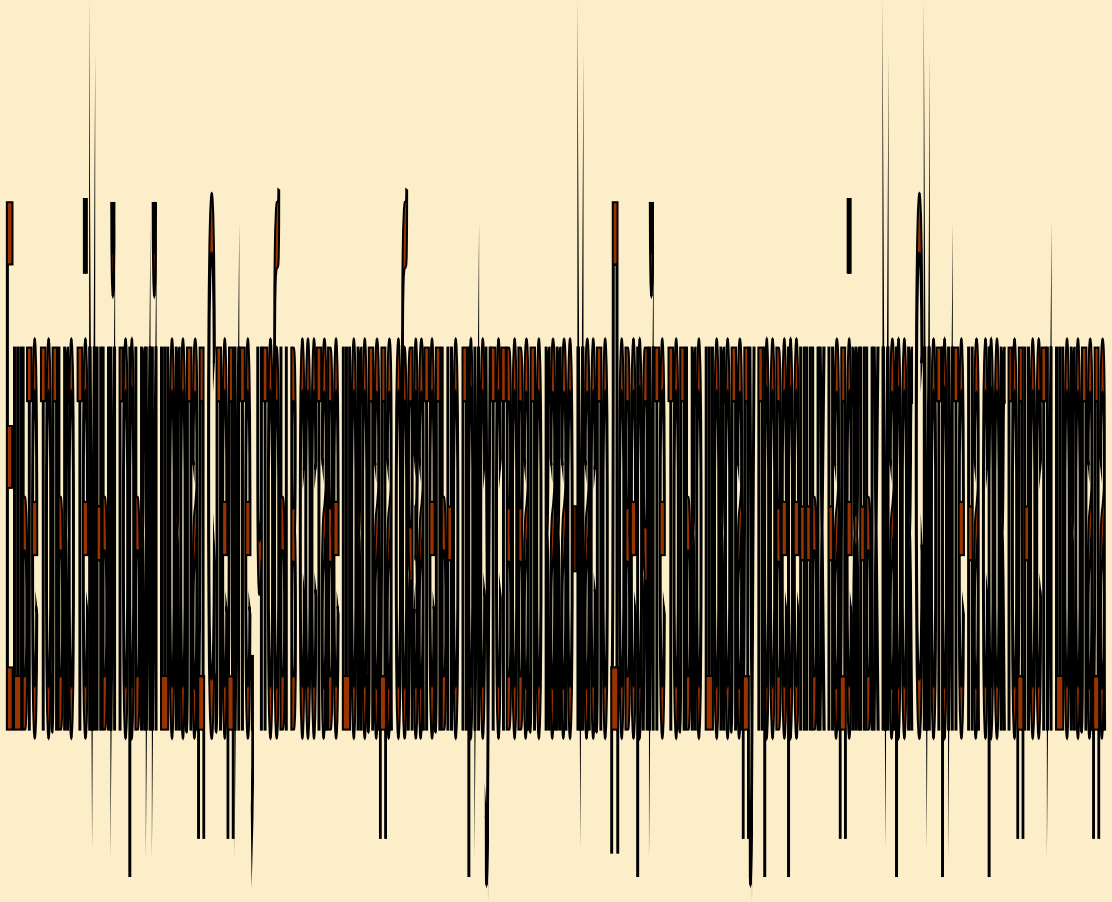
Чрезмерное потребление шоколада может:



вызвать ожирение, вызвать повышение веса, вызвать сердечные заболевания, вызвать диабет, вызвать

Советы по употреблению шоколада





Приятного аппетита

