

Любимое лакомство - шоколад

МБОУ СОШ № 3

Работу выполнила ученица 3 «В» класса

Аниксон Арина

Секция: Окружающий мир

Руководитель:

Вараюнь Валентина Викторовна

г. Сосновый Бор

2019 год



Содержание

Введение

Основная часть:

1. История возникновения шоколада
2. Виды шоколада
3. Польза и вред шоколада
4. Ход исследования
5. Изготовление шоколада в домашних условиях

Заключение

Интересные факты о шоколаде

Рекомендации

Источники



Цели

Выяснить, какими качествами обладает шоколад.
Изучить положительные и отрицательные воздействия шоколада на организм человека

Задачи

1. Ознакомиться с историей возникновения шоколада.
2. Изучить полезные и отрицательные свойства шоколада.
3. Провести анкетирование учащихся.
4. Приготовить шоколад в домашних условиях.



История шоколада



Родиной шоколада является Центральная и Южная Америка. История шоколада началась более 3 тысяч лет назад. На берегу Мексиканского залива в Америке, где зародилась цивилизация индейцев ольмеков. Ученые полагают, что именно в языке ольмеков впервые появилось слово «какава». Так древние индейцы называли напиток из толченых какао-бобов, разбавленных холодной водой.



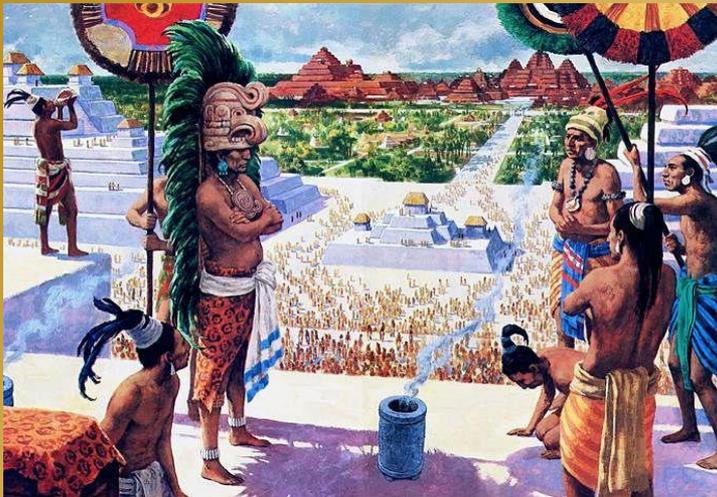
Какао-бобы - это плод, который созревает 4 месяца. Плоды похожи на огурцы или маленькую дыню, красновато-бурого, зелёного или жёлтого цвета.

Плод какао весит примерно от 200 до 800 грамм. Попугаи и обезьяны очень любят лакомиться плодами





Позднее на смену ольмекам пришла цивилизация майя. Они научились готовить из зёрен какао шоколадный напиток, который считали священным. Напиток был необыкновенно сладок и ароматен. Для них какао – дерево было божеством, а вот зёрнам приписывали магические свойства. Они поклонялись шоколадному дереву. Семена какао использовали вместо денег. Индейцы использовали какао-бобы как разменную монету: за 10 плодов какао-дерева можно было купить кролика. А за 100 - одного раба.



После исчезновения индейцев майя появились ацтеки. Ацтеки верили. Что семена какао попали к ним из рая, а от плодов и исходит мудрость и сила. Они впервые стали разбивать плантации.

Ацтеки изменили вкус напитка. Индейцы смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавляли красный перец «Чили».





Христофор Колумб



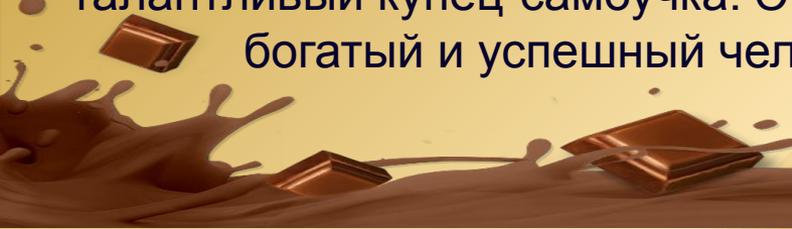
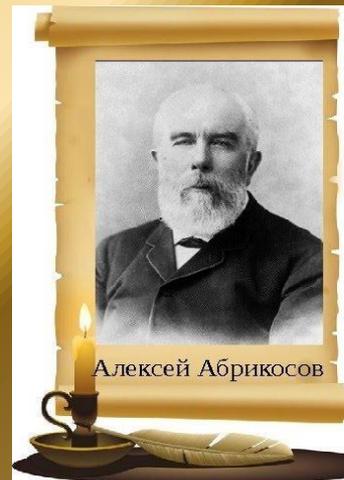
Первые какао-бобы появились благодаря Христофору Колумбу. Он получил их в подарок от местных жителей острова Гуанажа (в Карибах).

Анна Австрийская – испанская принцесса, супруга французского короля Людовика XIII привезла ящик плодов какао-дерева в Париж.



В Россию шоколад привез латиноамериканский посол и офицер Франциско де Миранда в подарок императрице Екатерине Великой.

Первым отечественное производство шоколада наладил Алексей Абрикосов - талантливый купец-самоучка. Это был очень богатый и успешный человек.





Виды шоколада

- Чёрный (горький) шоколад, содержит 60% какао-порошка.
- Молочный шоколад, содержит 30 % какао-порошка.
- Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, сухого молока без добавления какао-порошка.

Как проверить шоколад «на полезность»?

- 25-30% содержания в плитке какао-бобов свидетельствует о достаточно низком качестве шоколада,
- 35-40% характеризует шоколад среднего качества,
- 40-45% характеризует шоколад хорошего качества,
- содержание какао-бобов от 45 до 60% говорит само за себя - перед вами отличный шоколад, который пойдёт вам на пользу.



Результаты анкетирования

Ответы учащихся 3 классов школы № 3



Вывод: Большинство учащихся любят шоколад, но считают, что от шоколада портятся зубы. О вреде и пользе шоколада знают мало и практически ничего не знают о его происхождении.

Изготовление шоколада в домашних условиях

Молочный шоколад «Нежный»

Ингредиенты:

- порошок какао 4 столовых ложки;
- сливочное масло – 50 граммов;
- сахар – 1 чайная ложка;
- молоко – 100 граммов.



В миску сначала нужно налить молоко и разогреть его на среднем огне. Далее туда же высыпать сахар и порошок какао. Тем временем масло растапливается в отдельной ёмкости на водяной бане, а потом переливается в миску с основной смесью, которая после добавления масла должна быть доведена до закипания. После огонь следует уменьшить и варить шоколад ещё в течение 2-3 минут. Приготовленный состав далее разливают по формам и ставят в холодильник.

Выводы

Шоколад – продукт особенный. Он имеет полезные свойства и тысячелетнюю историю.

Изначально это был горький напиток, но со временем он превратился в сладкое лакомство.

Шоколад- очень полезный продукт. Он улучшает память, помогает бороться со стрессами, повышают иммунитет.

Люди, которые едят шоколад 2-3 раза в месяц, чувствуют себя лучше, чем те, кто полностью отказался от шоколада.

Горький шоколад – самый полезный!

Шоколад не только лакомство, но и очень питательный.

Серьезных причин отказывать себе в употреблении настоящего шоколада, просто нет.

Шоколад благоприятно влияет на здоровье и самочувствие человека, поднимает настроение.

Иначе никто бы его не любил!



Рекомендации любителям шоколада

1. Ежедневно употребляйте горький шоколад без начинок и добавок, положительно влияющий на здоровье человека
2. Шоколад - источник энергии, поэтому перед выполнением важной работы, съешьте кусочек шоколада.
3. Не ешьте на ночь шоколад – трудно будет уснуть.
4. Употребляйте только настоящий шоколад и в разумных количествах. В больших количествах вреден любой продукт!
И тогда он принесёт вам радость, бодрость, ясность ума, энергию и здоровье. Шоколад можно и нужно есть всем. Желаю вам крепкого здоровья и хорошего настроения!



Источники информации

1. <https://www.liveinternet.ru/users/4267384/post391767572/>
2. <https://novikovschool.com/blog/post/istoriya-shokolad>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/шоколад>
4. <http://woman.delfi.ua/news/woman/health/9-faktov-o-polze-shokolada-dlya-zdorovya.d?id=1873808>
5. <https://morefactov.ru/fact/shokolad-istoriya-interesnye-fakty-polza-vred>
6. <https://ru.wikipedia.org/wiki>
7. Я познаю мир: Детская энциклопедия: Растения. «Издательство АСТ», 2000. - 544 с.



Спасибо за внимание

МБОУ СОШ № 3

Работу выполнила ученица 3 «В» класса

Аниксон Арина

Секция: Окружающий мир

Руководитель:

Вараюнь Валентина Викторовна

г. Сосновый Бор

2019 год

