

МЕРА В ШОКОЛАДЕ

{ Выполнила Почивалова Маргарита
{ ученица 1^е класса

Гипотезы

- Шоколад вреден
- Шоколад можно приготовить в домашних условиях

Что такое шоколад?

Шоколад – это кондитерское изделие, получаемое переработкой какао-бобов с сахаром и другими пищевыми компонентами.

Где растут какао-бобы



Дерево какао



Плод какао в разрезе



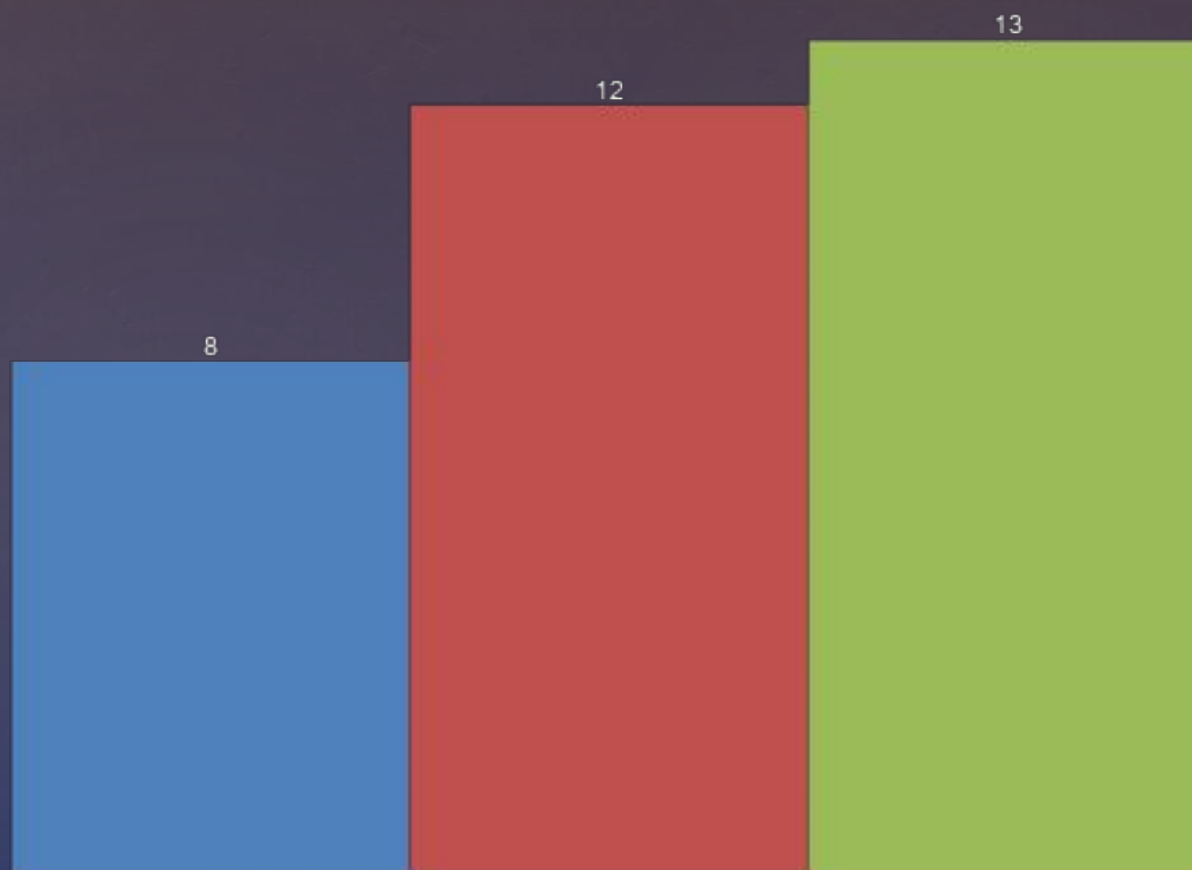
Обжаренные какао-бобы

Анкетирование ОДНОКЛАССНИКОВ

По результатам опроса шоколад любят все!

Любимый шоколад

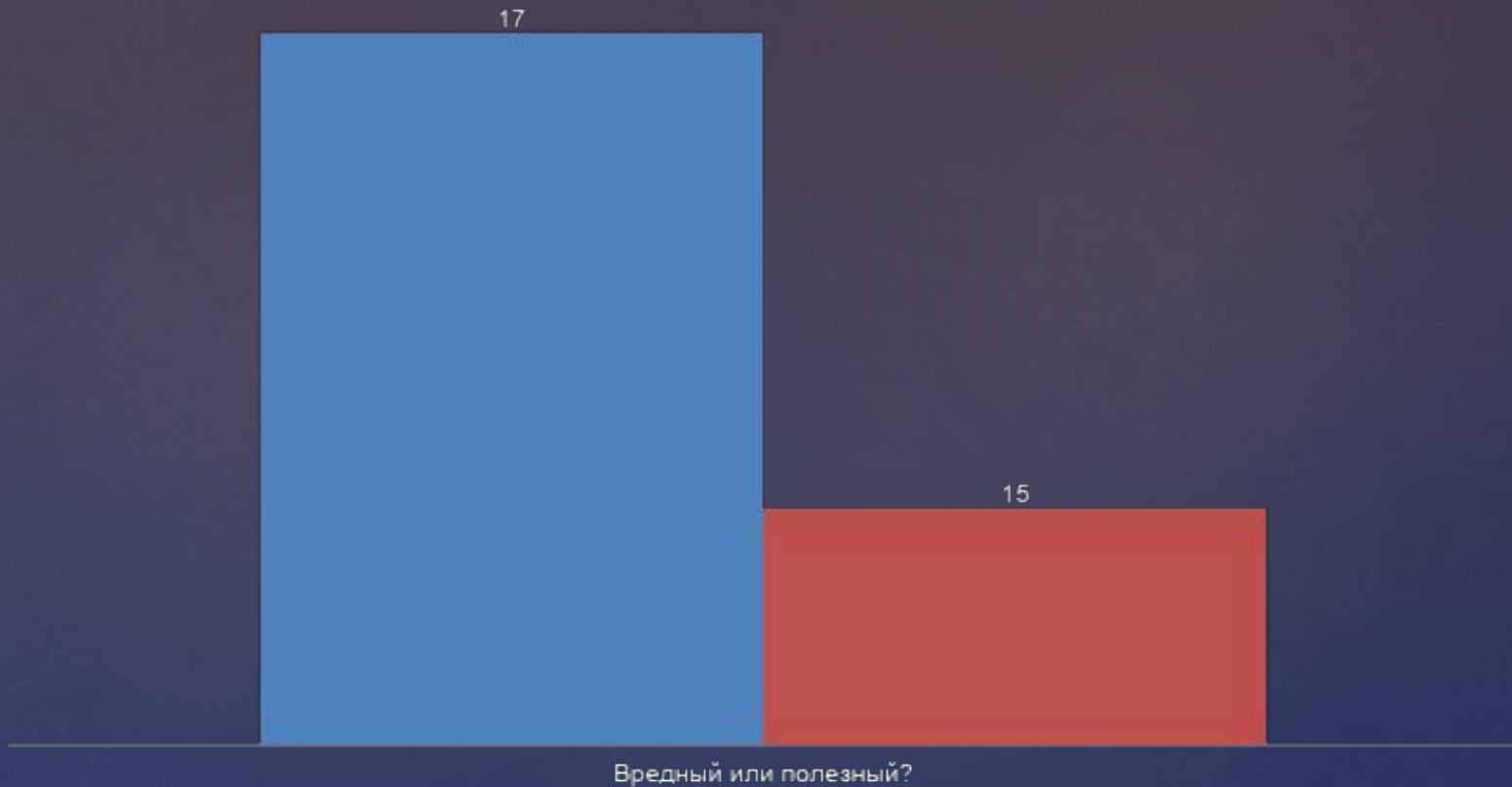
■ БЕЛЫЙ ■ МОЛОЧНЫЙ ■ ТЕМНЫЙ



Любимый шоколад

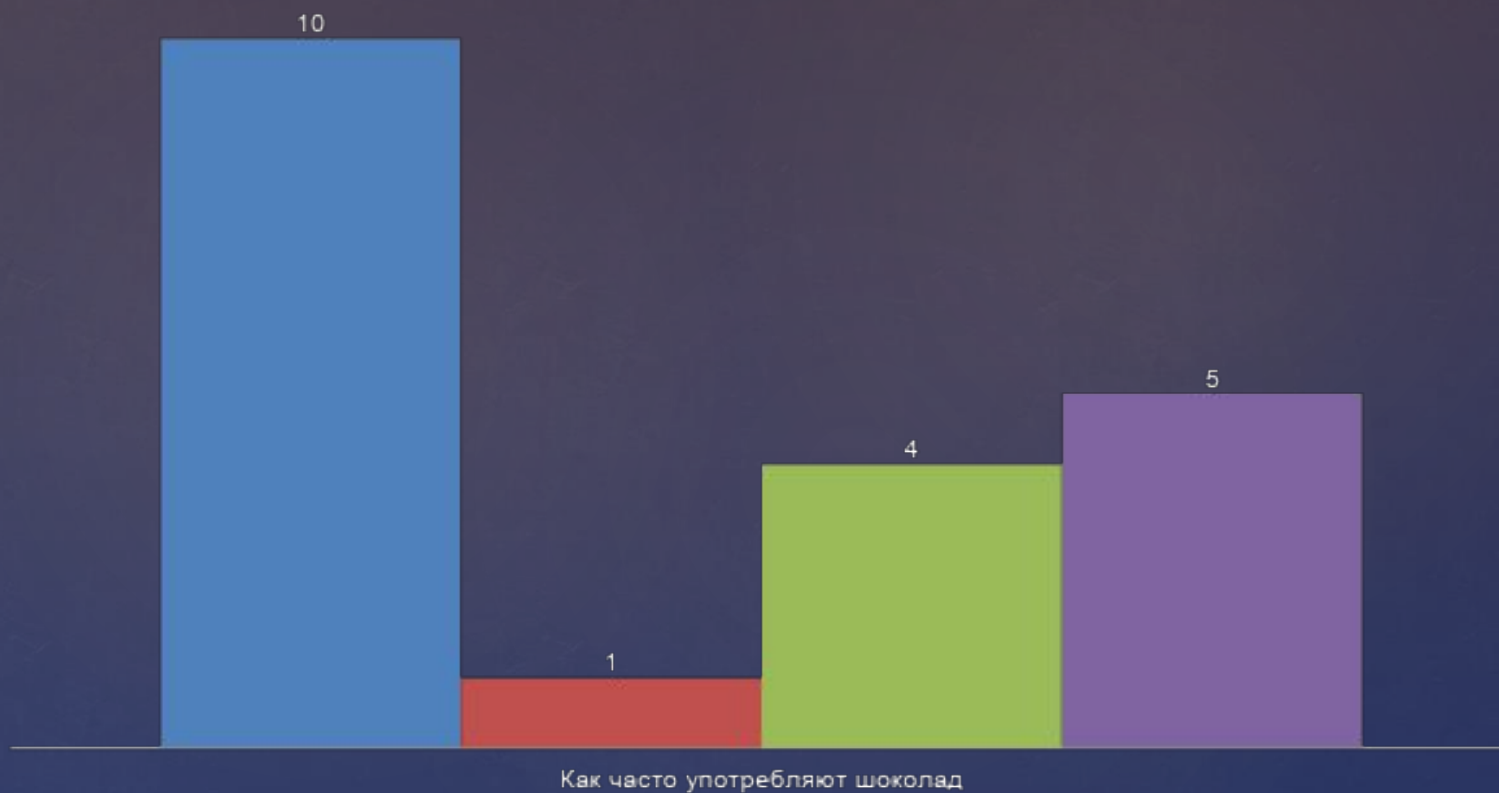
Вредный или полезный

■ ВРЕДНЫЙ ■ ПОЛЕЗНЫЙ



Как часто вы употребляете шоколад?

■ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ■ 1 РАЗ В НЕДЕЛЮ ■ ПО ПРАЗДНИКАМ ■ НЕ ЗНАЮ



Полезные свойства шоколада



ШОКОЛАД - Источник энергии, умственной и физической активности



ШОКОЛАД повышает настроение



ШОКОЛАД укрепляет иммунитет



ШОКОЛАД улучшает память, внимание, помогает учиться!

Вредные свойства шоколада 😞

- Может вызвать аллергию
- Содержит много жиров
- Возбуждает нервную систему

Мой вывод:

Поскольку шоколад, несмотря на свои полезные свойства, оказывает вред, кушать его следует в меру, а именно:

- ▣ 2 дольки в день;
- ▣ употреблять в 1 половине дня, чтобы не было проблемы со сном;
- ▣ быть активным в жизни, чтобы сладость от шоколада не превращалась в лишний вес;
- ▣ людям с аллергией на шоколад его употреблять нельзя.

ГОТОВИМ дома ШОКОЛАД

Ингредиенты:

- ▣ 100-150 г какао-порошка;
- ▣ 50-60 мл молока или сливок;
- ▣ 50 г сливочного масла;
- ▣ 2 ст. ложки сахарной пудры;
- ▣ по вкусу: сухофрукты, корица, орехи.

Процесс приготовления шоколада...



Результат:

Шоколад получился! По вкусу мой шоколад похож на настоящий из магазина. Так что это полезное лакомство можно легко приготовить дома.

Спасибо за внимание!