



ПРОЕКТ «ТАЙНЫ ШОКОЛАДА»

*Выполнили работу ученицы 4 Е класса
Чепикова Алиса, Ганца Лиана, Архипова
Александра*

СОДЕРЖАНИЕ:

- Цель, задачи, гипотезы
- История шоколада
- Что такое шоколад
- Чем полезен тёмный шоколад
- Рецепт шоколада
- Виды шоколада
- Какой вкус у рубинового шоколада
- Факты
- Полезные факты
- Опрос
- Список литературы

ЦЕЛЬ:

Узнать, что скрывает в себе
шоколад.

ЗАДАЧИ:

- Узнать историю шоколада;
- Выяснить, что такое шоколад;
- Выяснить, чем полезен тёмный шоколад;
- Узнать рецепт шоколада;
- Узнать виды шоколада;
- Выяснить вкус у рубинового шоколада.

ГИПОТЕЗЫ:

- *Некоторые студенты берут с собой тёмный шоколад, чтобы хорошо сдать экзамены, так как шоколад полезен для ума;*
- *Шоколад улучшает настроение;*
- *Шоколад удаляет голод;*
- *У рубинового шоколада вкус похож на фруктовый.*

ИСТОРИЯ ШОКОЛАДА

История шоколада насчитывает более трех тысячелетий. Плоды какао были известны ещё цивилизации ольмеков—американских индейцев, живших за тысячу лет до нашей эры.

Изначально шоколад употреблялся только как напиток. С языка мексиканских индейцев слово «шоколад», вернее «чокоатль», переводится как «горькая вода» или «вода и пена». Напиток был довольно вязкий, горький, готовился со специями и пахучими травами. Таким его узнал и первый европеец Христофор Колумб, доставивший плоды какао в числе других диковинок испанскому монарху. Однако целое столетие напиток пребывал в забвении.

По-настоящему его распробовал Фернандо Кортес, наместник короля в Новой Испании. Покоряя часть Мексики, он оценил бодрящую энергию индейского напитка. К тому же плоды какао использовались местным населением в качестве денег. Узнав об этом, Кортес стал богатейшим владельцем какаоовых плантаций. С подачи Кортеса напиток стал известен и испанскому монарху. При этом шоколад настолько пришелся ко двору, что его стали пить во всех знатных домах. Простые смертные попробовать напиток не могли: он был так дорог, что за сто зерен какао можно было купить хорошего раба.



С развитием цивилизации процесс производства шоколада стал дешевле, а сам шоколад доступнее. Однако параллельно с массовой культурой потребления в Европе родилась культура элитарная, для состоятельных ценителей. Сегодня в мире — несколько элитных шоколадных марок. Благодаря им производство шоколада возведено до уровня искусства.



ШОКОЛАД?

Шоколад — это лакомство, без которого многие жители нашей планеты не представляют свою жизнь. Давайте узнаем о нем нечто большее, чем просто то, что он вкусный и сладкий.

ЧЕМ ПОЛЕЗЕН ТЁМНЫЙ ШОКОЛАД?

- Тёмный шоколад намного полезнее для здоровья человека, чем молочный, белый и другие разновидности. Чтобы ему быть полезным — первыми в списке ингредиентов идут какао и шоколадный ликер, но не сахар. Исследования показали, что тёмный шоколад помогает улучшить зрение в странах с плохими погодными условиями.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

- Простой рецепт шоколада в домашних условиях
- *Компоненты:*
- порошок какао — 100 г
- сахар — 1 чайная ложка
- сливочное масло — 50 г
- молоко — 2 столовые ложки
- *Как приготовить:*
- Грея молоко на маленьком огне (не доводя до кипения), добавляем в него сахар и какао.
- Затем масло растапливаем на водяной бане; смешиваем его с молоком.
- Полученную смесь доводим до кипения, после чего оставляем на маленьком огне еще на пару минут.
- Молочный шоколад разливаем по формам, охлаждаем в холодильнике и... можно наслаждаться!

ВИДЫ ШОКОЛАДА

- Чёрный (горький) шоколад
- Молочный шоколад
- Белый шоколад
- Рубиновый шоколад



ВКУС РУБИНОВОГО ШОКОЛАДА

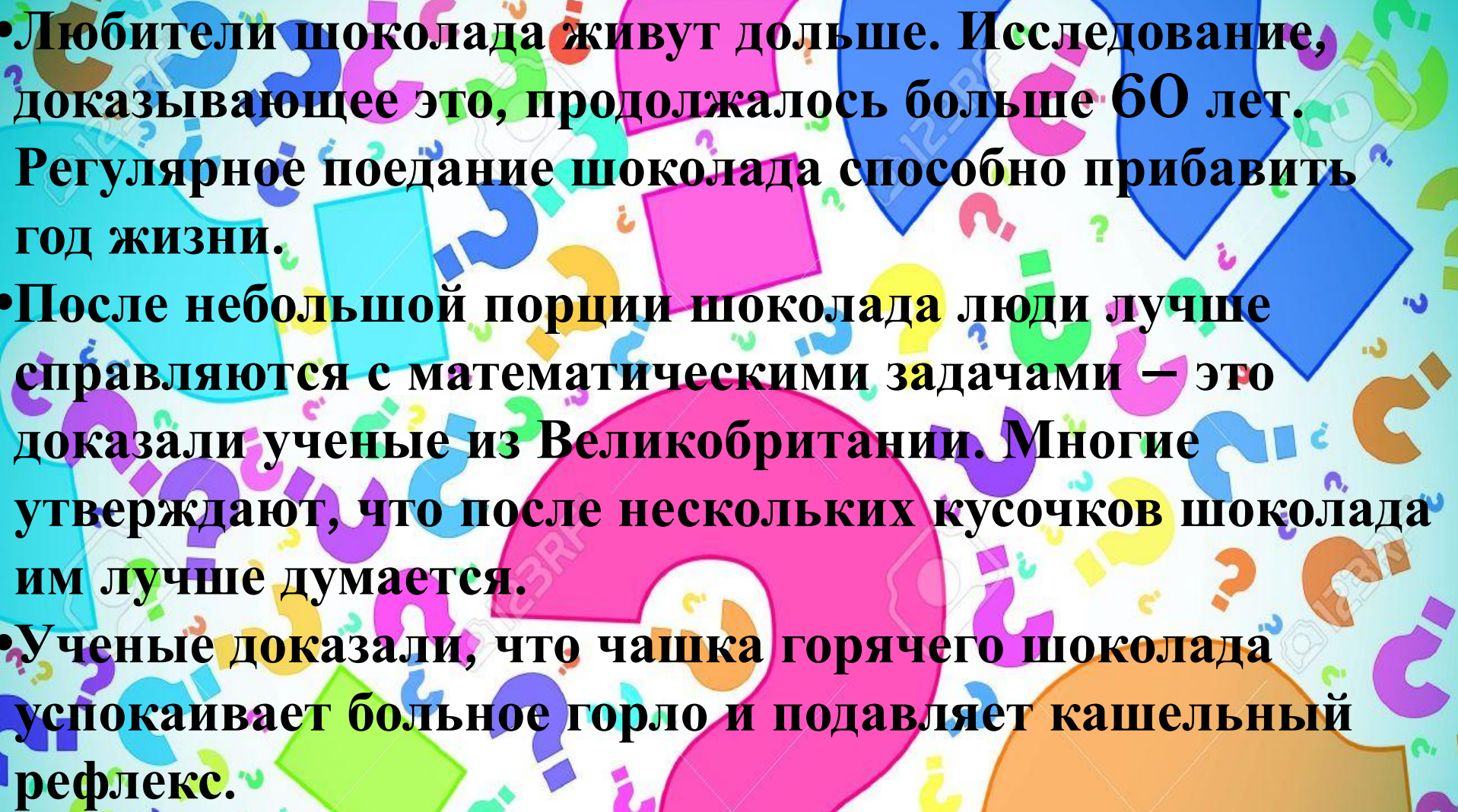
- *На вкус он такой легкий и фруктовый, что вы даже не понимаете, что едите шоколад», — заявил эксперт по шоколаду Ангус Кеннеди.*
- *Ранее ученые из Сиэтла сообщили, что совершили открытие, которое поможет улучшить качество шоколада и кофе и разнообразить их вкусы.*

Факты:

- **Результаты исследования в Университете Индианы показали, что велосипедисты, употреблявшие молочный шоколад после тренировки, чувствовали меньшую усталость и показывали результаты в испытаниях на выносливость намного выше, чем те, кто пил спортивные напитки.**
- **Тёмный шоколад отлично помогает в борьбе с высоким давлением, однако если вы запьёте его молоком, даже если вы не ели молочный шоколад, все полезные свойства сойдут на "нет".**

ПОЛЕЗНЫЕ ФАКТЫ:

- Шоколад полезен для сердца. У людей, регулярно употребляющих шоколад, риск болезней сердца сокращается на 37%.
- Шоколад улучшает настроение. Исследования, доказывающие, что шоколад является еще и афродизиаком, продолжаются.
- Итальянские ученые доказали, что люди, которые едят много шоколада, реже страдают слабоумием в старости.
- Шоколад притупляет чувство голода. Достаточно съесть 10 грамм черного шоколада, чтобы голод прошел.
- Любители шоколада живут дольше. Исследование, доказывающее это, продолжалось больше 60 лет. Регулярное поедание шоколада способно прибавить год жизни.
- После небольшой порции шоколада люди лучше справляются с математическими задачами – это доказали ученые из Великобритании. Многие утверждают, что после нескольких кусочков шоколада им лучше думается.
- Ученые доказали, что чашка горячего шоколада успокаивает больное горло и подавляет кашельный рефлекс.

- 
- The background is a vibrant, light blue field filled with numerous question marks and squares in various colors including pink, orange, green, yellow, and purple. The question marks vary in size and are scattered across the page, some overlapping the text. The squares are also scattered, some appearing as solid shapes and others as outlines.
- **Любители шоколада живут дольше. Исследование, доказывающее это, продолжалось больше 60 лет. Регулярное поедание шоколада способно прибавить год жизни.**
 - **После небольшой порции шоколада люди лучше справляются с математическими задачами — это доказали ученые из Великобритании. Многие утверждают, что после нескольких кусочков шоколада им лучше думается.**
 - **Ученые доказали, что чашка горячего шоколада успокаивает больное горло и подавляет кашельный рефлекс.**

ТЕСТ

Вопросы:

1. Любишь ли ты шоколад?

Варианты ответа: Да/Нет

2. Какой вид шоколада тебе больше нравится? Варианты ответа: Белый/Черный

3. Знаешь ли ты вид рубинового шоколада?

Варианты ответа: Да/Нет

4. Как часто ты ешь шоколад?

Варианты ответа: Раз в день/Раз в неделю/Раз в месяц

5. Делал ли ты шоколад в домашних условиях?

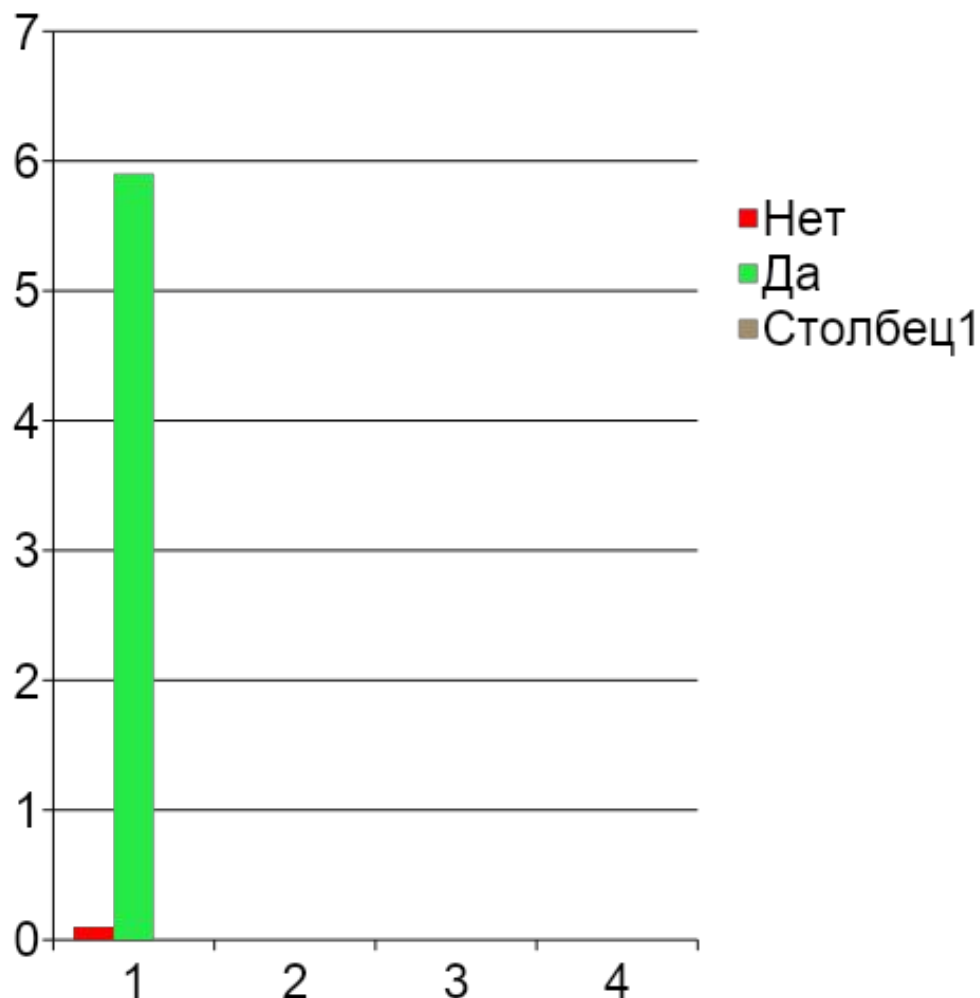
Варианты ответа: Да/Нет

6. Поднимает ли тебе настроение шоколад?

Варианты ответа: Да/Нет/Не всегда

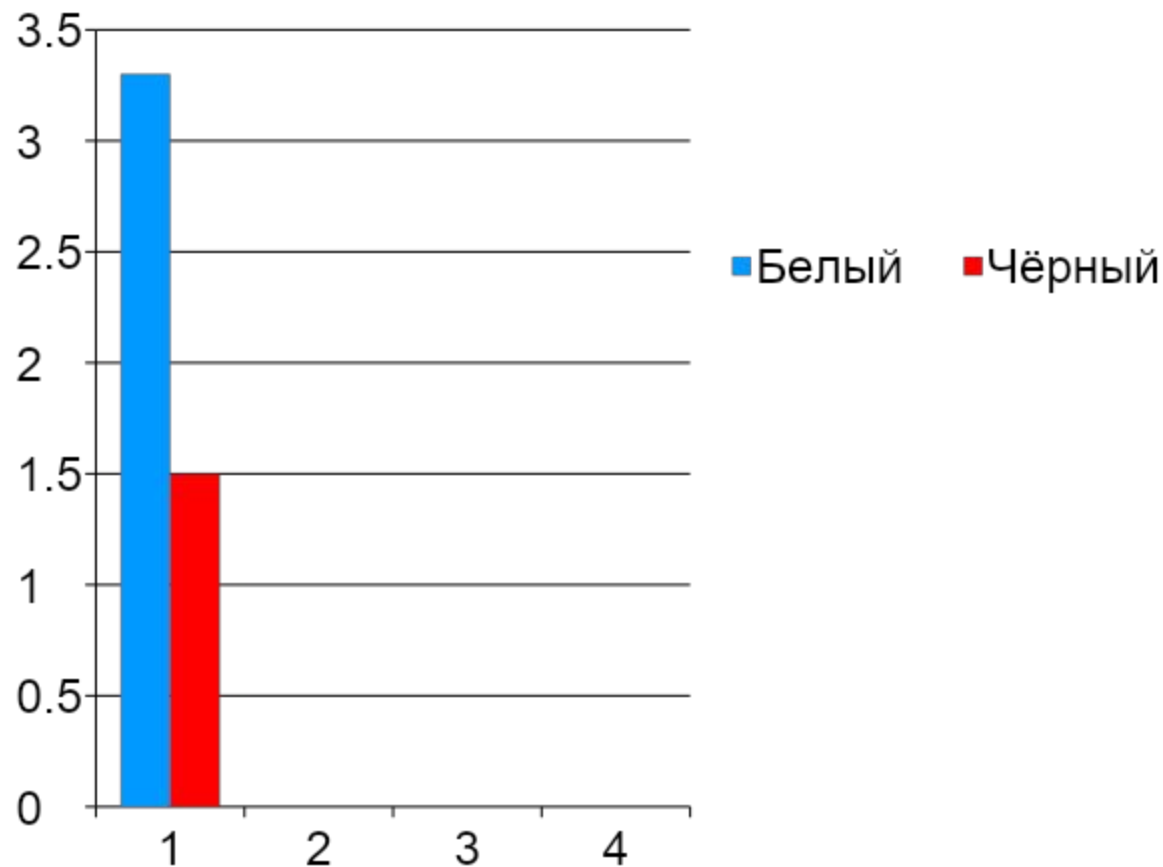
1 ВОПРОС: ЛЮБИШЬ ЛИ ТЫ ШОКОЛАД?

Из 27 человек
27 людей
выбрали
вариант
ответа «да», т.
к. любят
шоколад.



2 ВОПРОСА ОСТАВАЮТСЯ ШОКОЛАДА ТЕБЕ БОЛЬШЕ ПРАВИТСЯ?

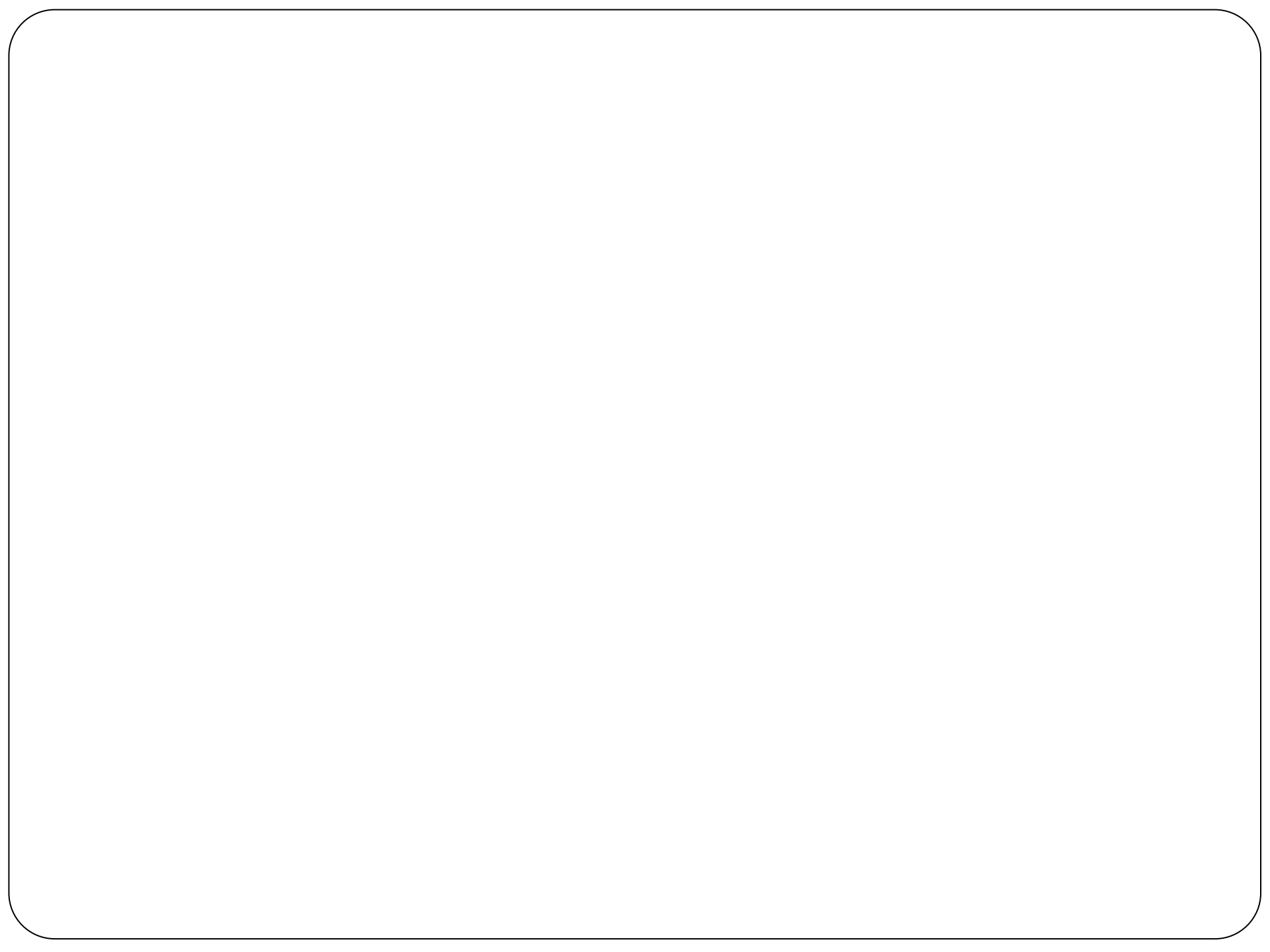
Из 27 человек
14 людей
выбрали
вариант ответа
«белый», а
вариант ответа
«чёрный»
выбрали 13
человек.



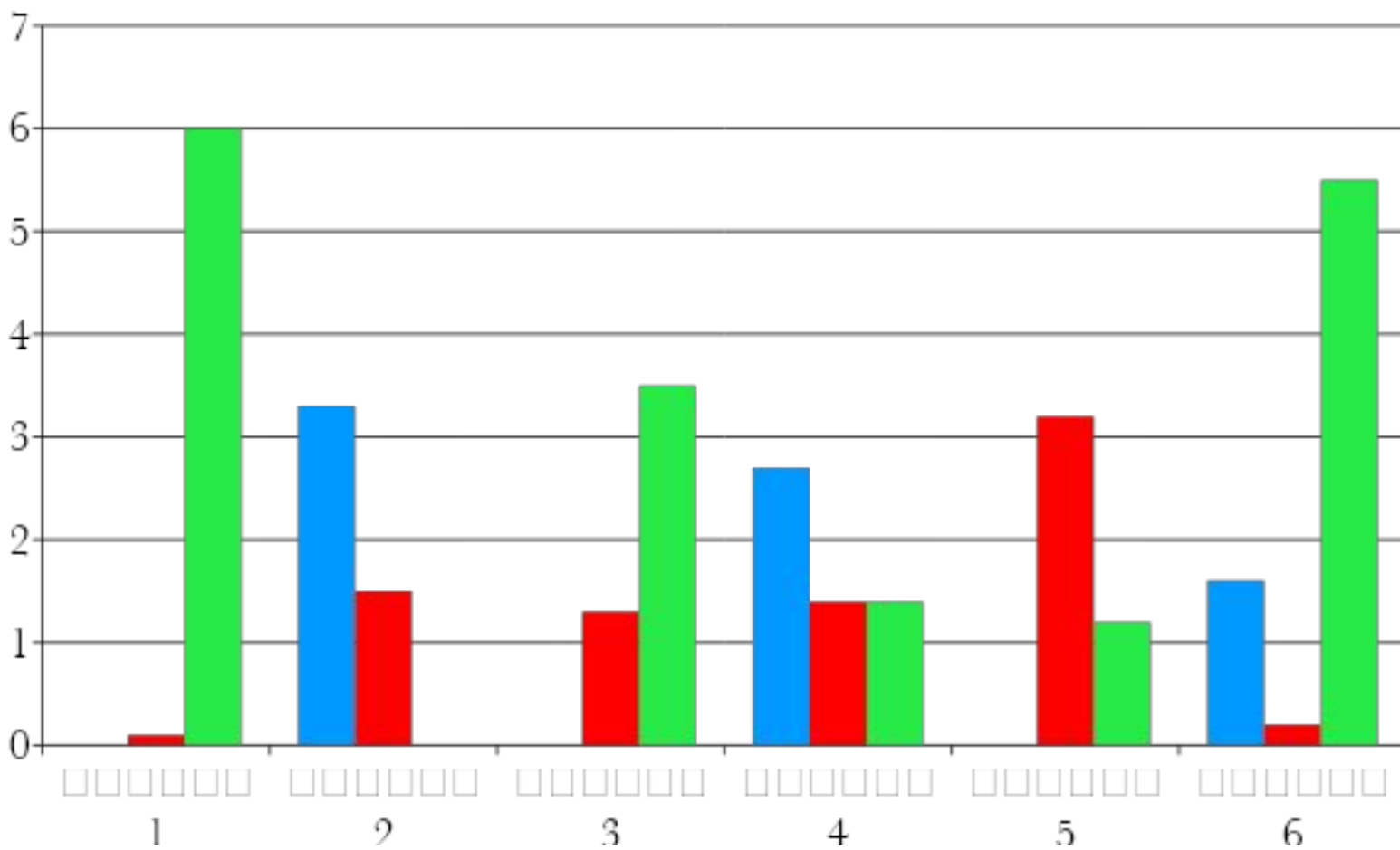








РЕЗУЛЬТАТЫ ОПРОСА



ВЫВОД

ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ

- История шоколада:

http://www.confael.ru/about_konfael/about_chicolate/chocolate_history/

- Приготовление шоколада:

<http://magic-chocolat.net/recepty-shokolada>

- Факты о шоколаде:

<http://oops.ru/layfhak/motivator/15-interesn-uh-faktov-o-shokolade>

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

