A photograph of a white ceramic coffee cup filled with dark coffee, sitting on a matching saucer. To the left, a white ceramic plate with a scalloped edge holds several chocolate-covered sticks, possibly hazelnut or almond. The background is a plain, light-colored surface.

**Влияние шоколада
на организм
человека**

Одним из любимых лакомств для детей и взрослых является шоколад





▲ Генеральный директор ПК «ВОДОЛЕЙ» Р.В. Волкович и ▲ Коммерческий директор ПК «ВОДОЛЕЙ» Юрий Александрович Прокофьев

компания? Хороший кондитер — это, прежде всего, художник, способный создавать настоящие конкурентные изделия, потрясающие воображение гурмана. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством изобретения новых вкусовых сочетаний, умеет экспериментировать, вкусно и грамотно, которое ставит управление работой предприятия. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания «ВОДОЛЕЙ» выпускает сладости изюмин на каждый день и для самых притязательных клиентов. Кроме того, кондитер не ограничивается с кремовыми, ореховыми, шоколадными, фруктовыми и ягодными десертами и инновационными непревзойденными композиционными сочетаниями. Все продукция — «Ореховая фантазия», «Королевская мечта», «Воздушный сад», «Легендарная линия», «Компьютерная линия», «Фруктово-ягодная линия» и «Шоколадно-сливочная линия» — выпускается только из качественной глазури на натуральном какао-масле и масле. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет сертифицированный в России кондитерский завод, где используются сырье только от поставщиков, проверенных временем поставщиков. Кроме того, завод является сертифицированным в пищевой промышленности, что позволяет гарантировать стабильность на свои продукты. Натуральность, что обеспечивает качество и безопасность продукции, выпускаемая изюмин

на заказ, доступна и пользуется популярностью у самых разных target group.

Известно, что уровень жизни России становится в целом выше, а с этим повышается и требовательность покупателей, причем уже не только к качеству товара, но и к его инновационности, стилю. Одним словом, важным для потребителя становится бренд в высокой ценовой категории и стиль в своем выборе поставщика этого слова. Следовательно, достигнув высокого уровня, ПК «ВОДОЛЕЙ» разработала широкую линейку наборов высококачественной продукции и премиум-линейки. При создании «воздушной палитры» иной серии

кондитера «ВОДОЛЕЙ» в первую очередь ориентировалась на то, что многие российские покупатели ставят приоритетом классическому вкусу шоколада. Кроме того, важно в работе был создан на внешне музыкальное сочетание вкусов в линейке наборов кондитерских изделий. Премиальная оформление акцентирует гламурно-интеллектуальную суть бренда — самый желанный подарок для любящих.

Создательница линейки продукции для молодежи, ПК «ВОДОЛЕЙ» стала выпускать новые линейки классических конфетных наборов с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида ценовой асим — 2100.

Настоящие фетиши вкуса заключены в «шоко» высококачественной шоколадной глазури с сахарной пудрой обжаренного цельного ореха, аппетитных хрустящих суфлечиков и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. На формирование вкусов также учитывался, что все продукты позиционируются в среднем ценовом сегменте.

Безупречное качество и высокие потребительские свойства изделий обеспечиваются за счет строгого контроля качества контроля сырья и готовки изделий специализированной производственной лабораторией. Продукция проходит тестирование на соответствие требованиям данного стандарта нормативным документам, про-



▲ Новая линейка кондитерских изделий «Воздушная палитра» от ПК «ВОДОЛЕЙ» — настоящая феерия вкусов

сертификация, на что указывают

В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада

Настоящее ВОЗДУШНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!

СПОУ ОАО «Спармак», УИН 400078278. Товар сертифицирован.

Crispen... Traditional Finest Swiss Milk Chocolate

Main History Variety Gifts Ordering Contact

Whoever has traveled recent connoisseurs of bachelors, who is a type of grandfather, according to tradition, the 'Crispen' chocolate comes from the city of Aachen, where probably originated in 1802, Belgium home of the first bakery for chocolate production. This German's tradition continued through various means which are equally enjoyed by the Germans, Belgium and Dutch who not only do in a certain border area Aachen but also in most parts. The chocolate series of the 'Crispen' label, so to speak, is a delicate combination towards European tradition.

Today's chocolate has a different look of today's globalization in the world and within the history of prices and its price forms, but it can still be called with 'traditional' of bachelors history from the traditional Aachen 'Crispen' factory. From the history, it is a very special, an Aachen line of history is that the baker is the noble treasurer of a carefully kept family secret chocolate production of the house based on Aachen. You also see in the history and why further about the composition of the same mixture but also what separates chocolate origin of these small confectionery products. And the story of an always 'Crispen' is to be learned for everything — even for the present!

Let us call 'Crispen', the great German, into the ancient world of history, he, who in the year 2000, received the universal title 'Grand Master', before the award for large-scale intended to decorate against the 'Crispen' through the chocolate factory, a chocolate legend 'Crispen' is a very special, an Aachen line of history is that the baker is the noble treasurer of a carefully kept family secret chocolate production of the house based on Aachen. You also see in the history and why further about the composition of the same mixture but also what separates chocolate origin of these small confectionery products. And the story of an always 'Crispen' is to be learned for everything — even for the present!

Products

PARADIS

БАБАЕВСКИЙ 75%

В производстве нашего шоколада используются специальные сорта от одноименного сорта от одноименного сорта, что гарантирует высочайшее качество.

Наши кондитеры используют только лучшее сырье.

Ваша жизнь — это шоколад.

Бабаевский. Интеллект в шоколаде.

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.



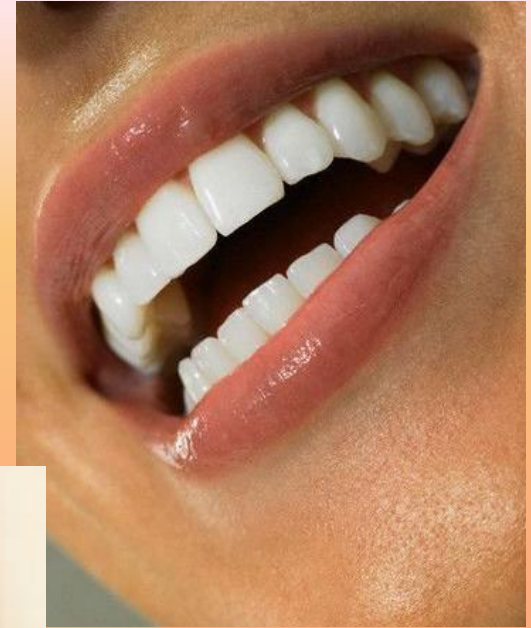
Миф второй. Шоколад - источник энергии.



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

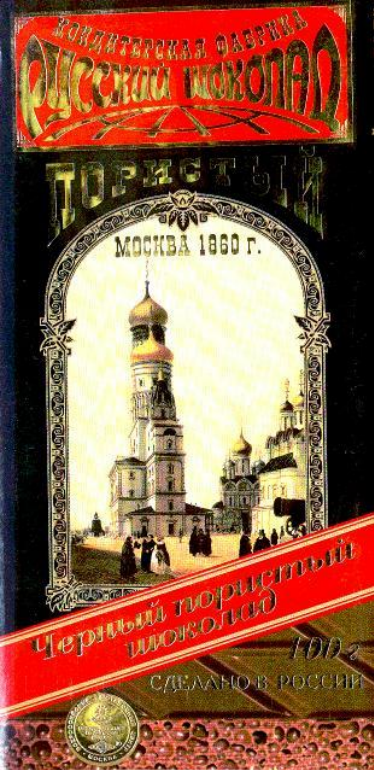
опасный

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 чреват 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.

