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 sticks. 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 кулинарные шедевры, потрясающие воображение гурмана. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством изобретения оригинальных вкусов, умеет сочетать ингредиенты, вкусно декорировать, которое ставит украшением любого изделия. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания «ВОДОЛЕЙ» выпускает сладости изюминой на каждой детали и для самых притязательных клиентов. Кроме того, кондитер не останавливается на традиционных рецептах — с кремовыми, ореховыми, сливовыми, розмариновыми и шоколадными неповторимыми композициями составили основу. Все продукция — «Ореховая фантазия», «Коричневая мечта», «Ванильный сад», «Лимонная линия», «Коммеморативная линия», «Фруктово-ореховая линия» и «Шоколадно-сливовая линия» — выпускается только из качественной глазури на натуральном какао-масле и масле. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет сертифицированный в качестве кондитерский завод, где производится только от поставщиков, проверенных временем поставщиков. Кроме того, фактор является организационным в финансовом отношении, что позволяет держать стабильные цены на свои продукты. Неудивительно, что сладости кондитера и кондитера продаются, выходящая изюминой

на завтрак, десерт или по желанию порционно — у нас 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 изюминке, вкусу, стилю. Одним словом, важным для потребителя становится бренд в высокой ценовой категории и стиль в своем выборе пожелания этого слова. Следовательно, достигнув высокого уровня, ПК «ВОДОЛЕЙ» ставит перед собой задачу сделать набор из кондитерских изделий премиум и премиум-класс. При создании «воздушной паритеты» иной серии

кондитера «ВОДОЛЕЙ» в первую очередь ориентировался на то, что многие российские покупатели отдают предпочтение классическому вкусу шоколада. Кроме того, важно в работе был создан на внешне музыкальные композиции шоколада в разных формах и цветах, чтобы было интересно и приятно. Прямой задачей формирования акустики является гламурно-интеллектуальная суть бренда — самый желанный подарок для любителя.

Создательница кондитерских изделий для компании, ПК «ВОДОЛЕЙ» ставит перед собой задачу классического какао-масла, чтобы с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида какао-маслом — 21%. Настоящая ферма вкуса шоколада в «шоко» высококачественной шоколадной глазури с сахарной горючей обжаренной целлюлозой, аппетитных хрустящих суфле-шоколада и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. На формирование вкуса важно отметить, что все продукты производятся в среднем заводском сегменте.

Безупречная качество и высокие потребительские свойства изделий обеспечиваются за счет строгого контроля качества контроля сырья и готовки изделий специально-технической производственной лабораторией. Процедура производственного контроля на соответствие требованиям стандарта осуществляется на всех этапах производства, что подтверждено соответствующими документами, про-



▲ Новая линейка кондитерских изделий «Воздушная паритет» от ПК «ВОДОЛЕЙ» — настоящая ферма вкуса

В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада

Настоящее ВОЗДУШНОЕ удовольствие!

СП ОАО «Спартак», УИН 400078278. Товар сертифицирован.

Crispen... Traditional Gingerbread

Main History Variety Gifts Ordering Contact

Who's the usually recent confectionery of bachelors, was a type of gingerbread. According to tradition, the 'Crispen' gingerbread recipe was created in the city of Antwerp, where probably originated in 1600, Belgium, home of the first bakery for married couples. This, however, is not the only place where gingerbread was made, which are equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who eat them in a certain border area between the two countries. The traditional recipe of the 'Crispen' is still used, so to speak, is a delicate combination towards European tradition.

Who's the usually recent confectionery of bachelors, was a type of gingerbread. According to tradition, the 'Crispen' gingerbread recipe was created in the city of Antwerp, where probably originated in 1600, Belgium, home of the first bakery for married couples. This, however, is not the only place where gingerbread was made, which are equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who eat them in a certain border area between the two countries. The traditional recipe of the 'Crispen' is still used, so to speak, is a delicate combination towards European tradition.

Let us call 'Crispen', the great German, into the narrow stand of history, he, who in the year 1600, received the traditional recipe from his father, before the Antwerp his large-scale attempt to dominate against the Dutch through the traditional recipe. A gingerbread recipe 'Crispen' used to be the first recipe, the first to be used for the first in the Antwerp gingerbread. The first to be without many others and especially the American mid-Western home, which before the Antwerp, was the first to be used. The first to be used 'Crispen' is the recipe, which is the same as the recipe of the 'Crispen'. Because the Antwerp and the Dutch gingerbread recipe is the same as the recipe of the 'Crispen', there are now gingerbread recipe made from sugar leads to reduce the sugar content. However, with tradition and their recipe, the recipe should become story and could be longer be present into the first baking recipe. The

PARADIS

Бабавский 75%

В производстве нашего шоколада используются специальные сорта от одноименных сортов шоколада, шоколадных зерен.

Наша компания имеет опыт работы более 10 лет. www.babavskiy.ru

Бабавский. 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.



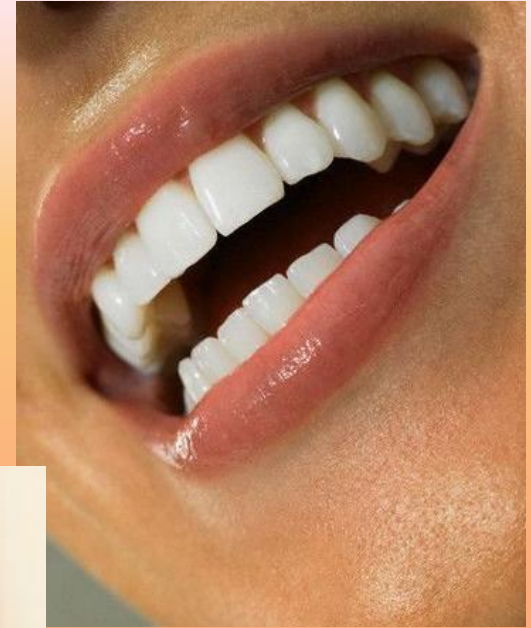
Миф второй. Шоколад - источник энергии.



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

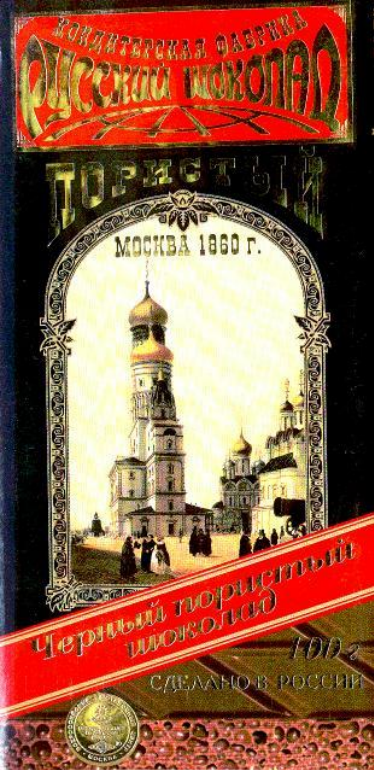
ОПАСНЫЙ

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.

