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. Волкова и ▲ Коммерческий директор ПК «ВОДОЛЕЙ» Юрий Александрович Прохоренко

компания Хороший кондитер — это, прежде всего, художник, способный создавать настоящие кулинарные шедевры, потрясающие воображение группу. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством изобретения, вкусом, дизайнерским чутьем, интуицией, вкусом, вкусом, вкусом, которое ставит удовольствие любого потребителя. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания «ВОДОЛЕЙ» выпускает замечательные изделия на каждый день и для самых притязательных покупателей. Кроме того, кондитер не останавливается — с кремами, орехами, сухофруктами, шоколадом и многообразием неповторимых композиционных составов. Все продукции — «Ореховая фантазия», «Коричневая мечта», «Воздушный сад», «Домашняя линия», «Комментарийная линия», «Фруктово-ореховая линия» и «Шоколадно-сливовая линия» — выпечены только из качественной муки высшего сорта и натуральных какао-масла и сливок. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет оригинальный и свежий дизайн упаковки кондитерских изделий — использование самых передовых технологий производства, применение современных материалов, применение качественных ингредиентов в рецептурах, применение инновационных технологий упаковки, применение высококачественных ингредиентов, применение качественных ингредиентов, применение качественных ингредиентов.

на самом, доступном и популярном сегменте рынка, ориентируясь на то, что многие российские покупатели отдадут предпочтение классическому вкусу шоколада. Кроме того, важен и рабочий бюджет, важно, чтобы в работе был использован качественный шоколад, а именно импортный. Первоклассное оформление акустирует гламурную эксклюзивную суть бренда — самый изысканный подарок для любящих.

Средствочисленными покупателями для компании ПК «ВОДОЛЕЙ» стал не только новый рынок классических конфетных пружин с оригинальной рецептурой приготовления и оптимальным для этого вида вкусовым составом — ШПБ. Настоящие фанаты вкуса шоколада в «шоко» высококачественной пищевой и пищевой продукции с удивительной обжаркой обжаренного цельного ореха, аппетитных хрустящих суфле и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. На формирование вкусовой линейки, которая будет удовлетворять потребности всех сегментов рынка, в среднем заходят специалисты. Безупречные качества и высокие потребительские свойства изделий обеспечиваются за счет строгого контроля качества сырья и готовки изделий специализированной производственной лабораторией. Производная рецептура производится на соответствие требованиям конкретного клиента с использованием современных технологий.

▲ Новая линейка кондитерских изделий «ВОДОЛЕЙ» — настоящая феерия вкусов

В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада



Настоящее ВОЗДУШНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!

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

Trinell...
Authentic Tradition

Main	History	Variety	DRS	Ordering	Contact
------	---------	---------	-----	----------	---------

Продукция



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.



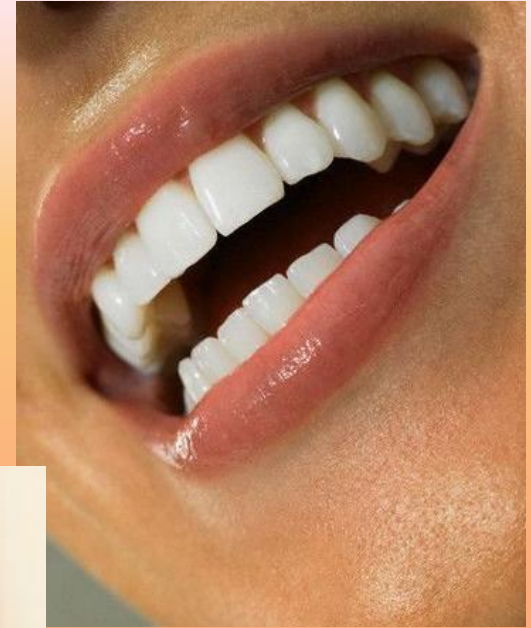
Миф второй. Шоколад - источник энергии.



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

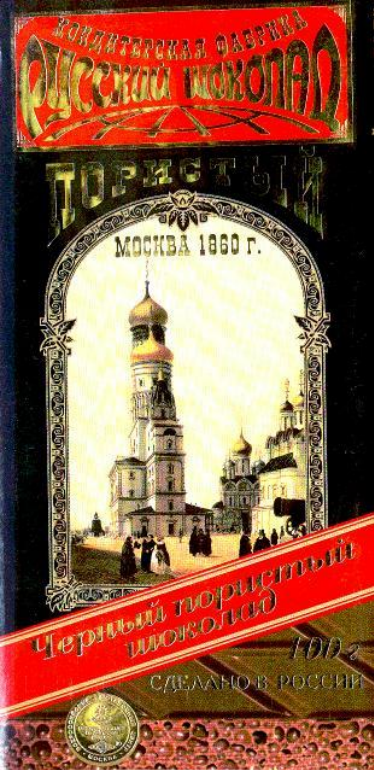
опасный

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.

