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 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 зрителя. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством из подборки обычных ингредиентов, создавая неповторимую вкусовую гармонию, которую ставит уравнением любви предков. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания «ВОДОЛЕЙ» выпускает кондитерские изделия на каждой день и для самых притязательных клиентов. Кроме того, кондитер не останавливается — с кремовыми, ореховыми, сливовыми, розмариновыми и шоколадными неповторимыми композициями совершенствования. Все продукция — «Ореховая фантазия», «Королевская мечта», «Вашингтонский», «Линдбергская линия», «Комментарий», «Шоколадно-сливовая линия» — выпускается только из качественной глазури на натуральном какао-масле и пряниках. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет сертифицированный в качестве кондитерский завод — используемые сырье только от поставщиков, проверенных временем поставщиков. Кроме того, фактор является сертифицированным в пищевой промышленности, а это позволяет гарантировать стабильность на свои продукты. Натуральность, что гарантирует качество и безопасность продукции, выпускаемая ежедневно.

на заказ, доступны и пользуются 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 внешнему виду, вкусу, запаху. 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 кондитерских изделий премиум и премиум-класс. При создании «вкусной паритеты» 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 внешние музыкальные композиции, которые в дальнейшем будут использоваться в качестве оригинального оформления. Прямой задачей формирования акустического гламурного шоколадного вкуса — самый желанный подарок для любящих.

Создательница шоколада ориентируется на кондитера. В первую очередь, это вкус новых линий классических конфетных наборов с оригинальной рецептурой приготовления и оптимальным для этого вида ценовой асим — 21%. Настоящие фетиры вкуса шоколада в «шоко» высококачественной шоколадной глазури с шаровой горючей обжаренной целеном ореха, аппетитных хрустящих суфлефов и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. На формирование вафель 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 готовых изделий специализированной производственной лабораторией. Продукция проходит тестирование на соответствие требованиям данного стандарта нормативным документам, про-

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

# В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада

Настоящее ВОЗДУШНОЕ удовольствие!

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

Trinen...  
Traditional Finest Swiss Milk Chocolate

Main History Variety Gifts Ordering Contact

Products

PARADIS

Бабавский 75%  
Молочный

В производстве нашего шоколада используются только лучшие сорта какао-бобов, выращенных в идеальных условиях.

Наша продукция сертифицирована. Сайт: [www.babavskiy.ru](http://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.

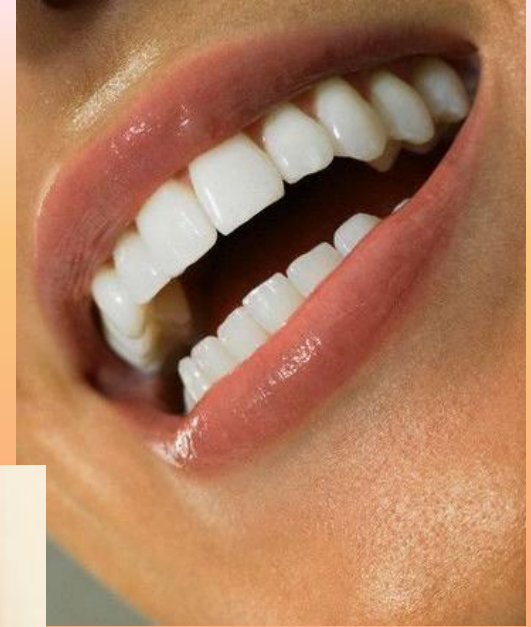


# Миф третий. Шоколад обладает стимулирующим эффектом.





# 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**

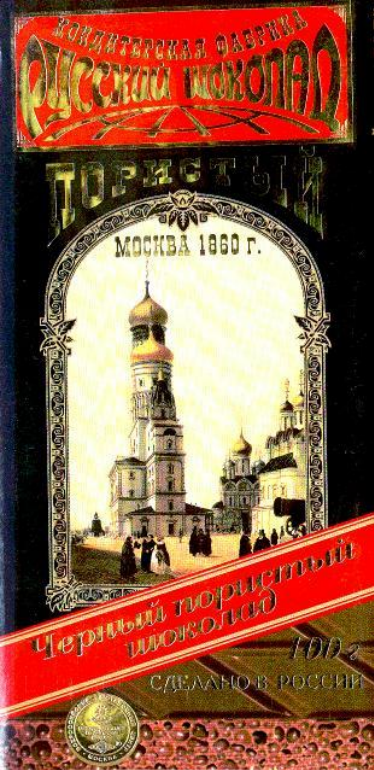
Марка, производитель	Вкус	Аромат	Итоговый балл
«Российский». Кондитерское объединение «Россия». г. Самара	4,5	4,5	4,5
Fazer, изготовлен для фирмы «Фазер» на кондитерской им. Н. К. Крупской. г. Санкт-Петербург	4,4	3,9	4,3
«Золотой ярлык». Кондитерская фабрика «Красный Октябрь». г. Москва	4,1	4	4,08
“Alpen 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.

