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 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 изюминкой 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 совершенными. Все продукция — "Ореховая фантазия", "Коричневая мечта", "Ванильный сад", "Лимонная линия", "Коммемориальная линия", "Фруктово-ореховая линия" и "Шоколадно-сливовая линия" — выпущена только из качественной глазури на натуральном какао-масле и шоколаде. Кроме того, "ВОДОЛЕЙ" имеет сертифицированный статус производителя кондитерских изделий — использование сырья только от поставщиков, проверенных временем поставщиков. Кроме того, фактор является сертифицированным в пищевой промышленности, а это позволяет гарантировать стабильность на свои продукты. Неудивительно, что сладости компании в различных странах, выпускаемая ежегодно

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 высококачественных кондитерских изделий премиум и премиум-класс. При создании "воздушной паритеты" иной серии

кондитера "ВОДОЛЕЙ" в первую очередь ориентировалась на то, что многие российские покупатели отдают предпочтение классическому вкусу шоколада. Кроме того, важно в работе был создан на внешне музыкальные композиции шоколада в линейке наборов кондитерских изделий премиум-класса. Первоначально оформление акцентирует гламурно-экзотическую суть бренда — самый желанный подарок для любимицы.

Создательница линейки продукции для компании, ПК "ВОДОЛЕЙ" стала выпускать новые линейки классических конфетных наборов с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида сладостей вкусом — ШП. Настоящая феерия вкуса заключена в "шоко" высококачественной шоколадной глазури с сахарной горючей обжаренной целлюлозой, аппетитных хрустящих суфле-шоколада и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. Неудивительно, ведь важно отметить, что все продукты изготавливаются в средине жесткого контроля.

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



▲ Новая линейка кондитерских изделий премиум-класса от ПК "ВОДОЛЕЙ" — настоящая феерия вкусов

сертификация, на сайте: www.vodoley.ru

В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада

Настоящее ВОЗДУШНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!

СП ОАО "Спартак", УИН 400078278. Товар сертифицирован.

History: The earliest record of bakers, was a type of gingerbread, known as "biscuits" or "biscuits" (biscuits) in the 14th century of the 15th century, when they were first recorded in the Netherlands. The first bakery for biscuits was founded in 1500, in the Netherlands. The first biscuits which are equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who eat them in a variety of ways and in a variety of ways. The biscuits are the only food item, so to speak, is a delicate, distribution towards Europe.

History: The earliest record of bakers, was a type of gingerbread, known as "biscuits" or "biscuits" (biscuits) in the 14th century of the 15th century, when they were first recorded in the Netherlands. The first bakery for biscuits was founded in 1500, in the Netherlands. The first biscuits which are equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who eat them in a variety of ways and in a variety of ways. The biscuits are the only food item, so to speak, is a delicate, distribution towards Europe.

Let us call biscuits, the great success, into the world of history. He, who in the 19th century, the industrial revolution, when the first factory for biscuits was founded in 1500, in the Netherlands. The first biscuits which are equally enjoyed by the Germans, Belgians and Dutch who eat them in a variety of ways and in a variety of ways. The biscuits are the only food item, so to speak, is a delicate, distribution towards Europe.

PARADIS

Бабаевский. Интеллект в шоколаде.

В производстве наших сладостей используются только отечественные ингредиенты высшего качества.

Наши кондитерские изделия являются идеальным подарком.

Ваша компания: www.babevskiy.ru

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.



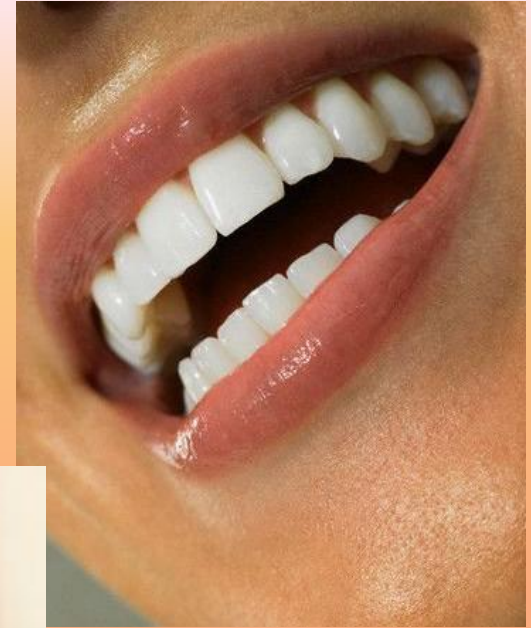
Миф второй. Шоколад - источник энергии.



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

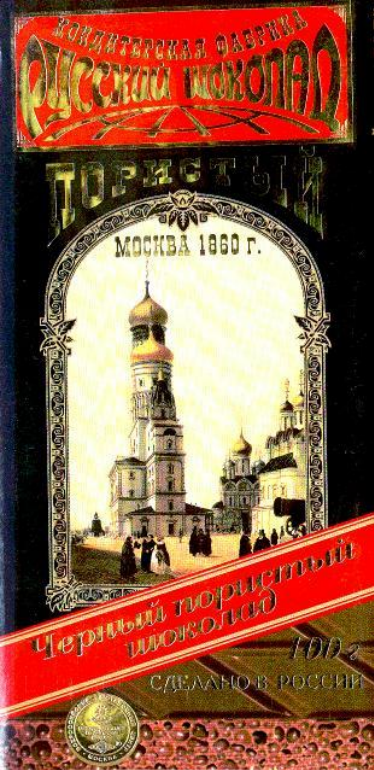
ОПАСНЫЙ

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.

