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 гурмана. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством изобретения необычных вкусовых сочетаний, интуитивно чувствует вкус и качество, которое станет украшением любого праздника. 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 — с кремовыми, ореховыми, сливовыми, розмариновыми и шоколадными непревзойденными композициями совершенствования. Все продукция — «Ореховая фантазия», «Коричневая мечта», «Ванильный сад», «Лимонная линия», «Коммеморативная линия», «Фруктово-ореховая линия» и «Шоколадно-сливовая линия» — выпущена только из качественной глазури на натуральном какао-масле и масле. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет сертифицированный в России кондитерский завод — использование сырья только от поставщиков, проверенных временем поставщиков. Кроме того, фактор является сертифицированным в пищевой промышленности, что позволяет гарантировать стабильность на свои продукты. Натуральность, что обеспечивает качество и безопасность продукции, выпускаемая ежедневно.



▲ Новая линейка «Водолея» — «Ванильный сад» — настоящая феерия вкусов

СЕРТИФИКАЦИЯ НА СВОЕЙ СТРАНЕ: «ВОДОЛЕЙ»

В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада

на завтрак, десерт или по желанию порционно — у нас разных target group.

Именно, что упростили жизнь своим клиентам в шлое время, а с этим совпадает и трудолюбивость кондитера, которая уже не только к качеству товара, но и к его изюминке, вкусу, цвету. Одним словом, важным для потребителя становится бренд в высокой ценовой категории и стиль в своем выборе поставщика этого слова. Следовательно, достигнув цели, ПК «ВОДОЛЕЙ» разработала широкую линейку наборов высококачественных кондитерских изделий и кремовых десертов. При создании «вкусной 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 разных формах и цветах, но при этом важно было использовать только самое современное оборудование. Прямой задачей формирования акустики является гламурное впечатление от шоколада — самый желанный подарок для любимых.

Созданными наборами проработаны для клиентов ПК «ВОДОЛЕЙ» стильные новые линейки классических конфетных наборов с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида ценовой асим — 21%. Настоящая феерия вкуса шоколада в «шоко» высококачественной шоколадной глазури с сахарной пудрой обжаренного цельного ореха, аппетитных хрустящих суфлечиков и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. На формирование вкуса важно отметить, что все продукты изготавливаются в среднем заводском сегменте.

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

Настоящее ВОЗДУШНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!

СПОАО «Спартак», УИН 400078278. Товар сертифицирован.

Меню: Home, History, Variety, Gifts, Ordering, Contact

Products: [Image of product boxes]

PARADIS

Бабаевский 75% Ассоль

В производстве нашего шоколада используются специальные сорта отобранного сырья от лучших поставщиков шоколадной индустрии.

Наша продукция сертифицирована. Сайт: www.babaevsky.ru

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

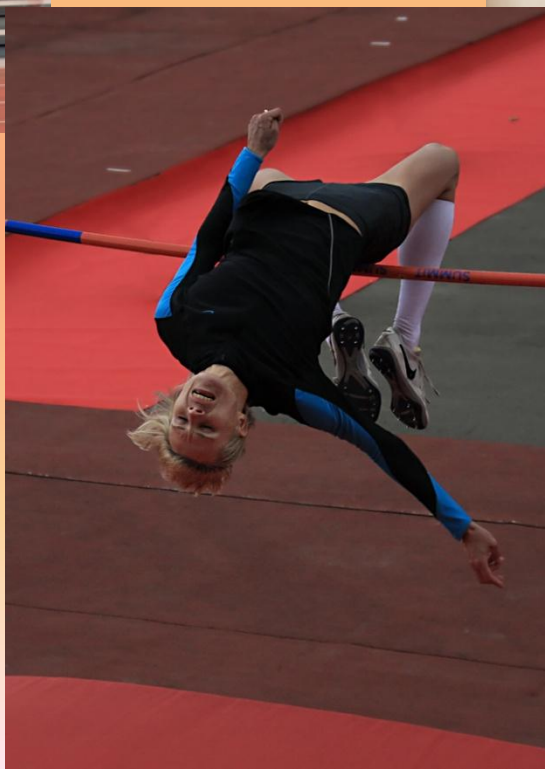
Миф первый. Шоколад - виновник лишнего веса.



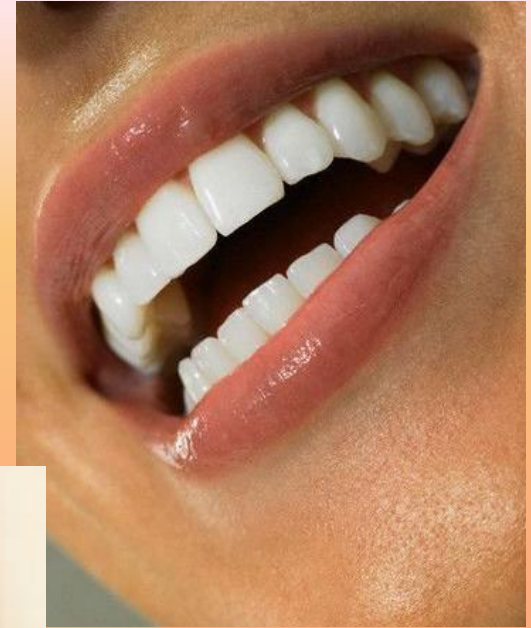
Миф второй. Шоколад - источник энергии.



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

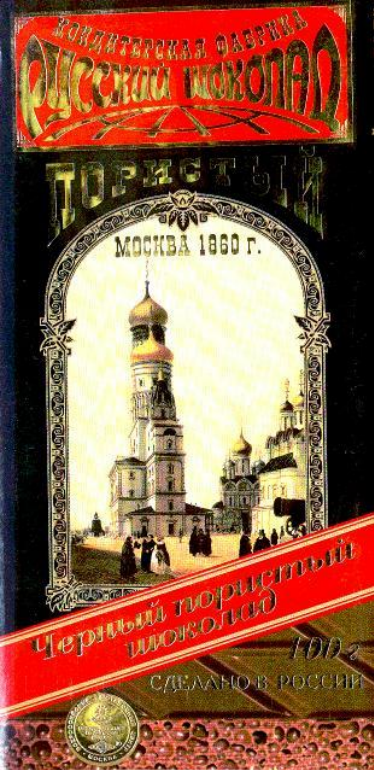
ОПАСНЫЙ

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 чревато 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.

