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 оригинальных вкусов, умеет экспериментировать, вкусно и грамотно, которое ставит управление любого производства. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания «ВОДОЛЕЙ» выпускает сладости изюмин на каждой дате и для самых приятных моментов жизни. 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 качестве кондитерский завод — использование сырья только от поставщиков, проверенных временем поставщиков. Кроме того, фактор является сертифицированным в пищевой промышленности, и позволяет держать стабильные цены на свои продукты. Неудивительно, что сладостные конфеты и вафельная продукция, выпущенная недавно

на рынок, доступна и пользуется 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 вафельных конфет премиум и премиум-класс. При создании «вуэной 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 шоколад в линейке наборов конфет были использованы яркие цвета, современной графичности. Прямой целью формирования акустики является гламурно-интеллектуальную суть бренда — самый желанный подарок для любящих.

Создательница линейки продукции для молодежи, ПК «ВОДОЛЕЙ» стала выпускать новые линейки классических вафельных конфет с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида ценовой аспект — 210р.

Настоящие фермы вкуса заключены в «шоко» высококачественной шоколадной глазури с сахарной горючей обжаренной целлюлозой, аппетитных хрустящих суфле-шоко и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. На формирование вкусов 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. Продукция проходит тестирование на соответствие требованиям данного стандарта нормативным документам, про-



▲ Новая линейка вафельных конфет премиум-класса от ПК «ВОДОЛЕЙ» — настоящая ферма вкусов

# В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада

Настоящее ВОЗДУШНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!

СПОДАГО «Спартак», УНН 400078278. Товар сертифицирован.

**Crispen...**  
Traditional Gingerbread

Main History Variety Gifts Ordering Contact

History: The tradition of gingerbread dates back to the 13th century. It was first mentioned in a document from the city of Cologne, Germany, in 1280. The recipe for gingerbread was passed down through generations and became a popular treat in many European countries. In the 16th century, gingerbread was introduced to Russia by traders from the East. It quickly became a favorite dessert and was used for various occasions, including weddings and religious festivals. Today, gingerbread remains a beloved treat, and its production is a traditional craft in many regions.

Products: We offer a variety of gingerbread products, including traditional round gingerbread, heart-shaped gingerbread, and gingerbread cookies. Each product is made with high-quality ingredients and is baked to perfection. We also offer custom-made gingerbread for special occasions.

PARADIS

Бабаевский 75%

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

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





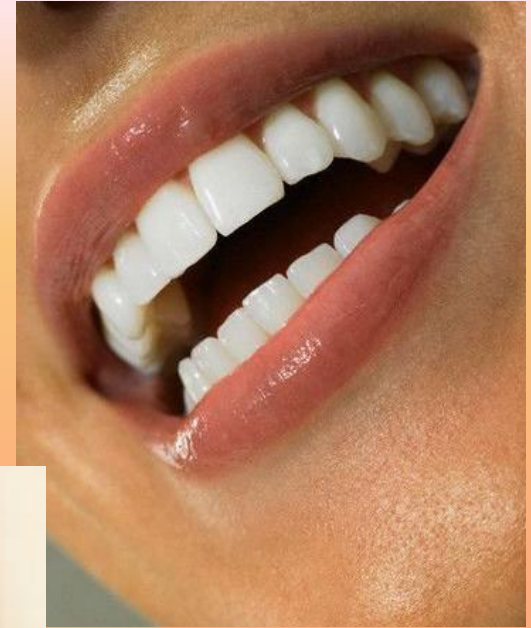
# Миф второй. Шоколад - источник энергии.



# 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

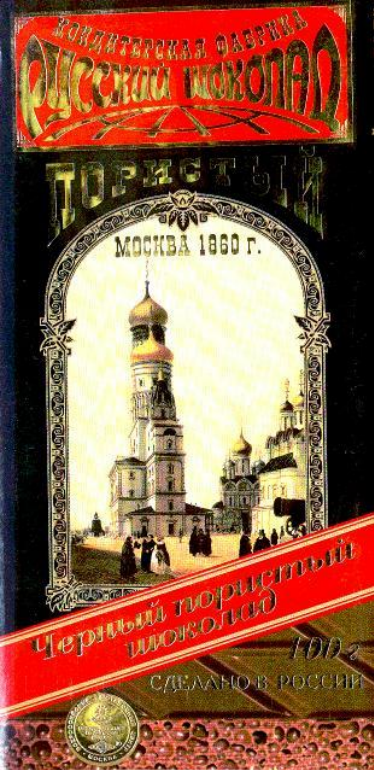
**опасный**

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 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.

