

Творческий проект

«Жизнь в шоколаде ... (история, мифы и факты)»



Работа выполнена:
*Кисловой Натальей и
Лебедевой Кристиной* -
учениками 9 Б класса
МОУ СОШ № 8 г.
Черняховска

Актуальность выбранной темы:

Шоколад – любимое лакомство и взрослых и детей



Гипотеза

Шоколад – вкусное лакомство, любимое и взрослыми и детьми



«Не все что вкусно и любимо детьми – полезно для их здоровья...»

Можно ли считать шоколад исключением из правила?

Цели и задачи проекта

- **Узнать историю появления любимого лакомства;**
- **Познакомиться с технологией производства шоколада;**
- **Проанализировать состав любимых сортов шоколадной продукции;**
- **Мифы и факты о значении шоколада;**
- **Узнать об использовании шоколада в косметологии и медицине;**
- **Привлечь внимание общественности к данной проблеме**

Методы исследования:

- *Проведение анкетирования с целью выяснения актуальности проблемы и необходимости в проведении исследований в данном направлении;*
- *Статистическая обработка полученных данных;*
- *Работа с научной и научно-популярной литературой;*
- *Поиск информации по данной проблеме в сети Интернет;*

Этапы исследования:

Анкетирование

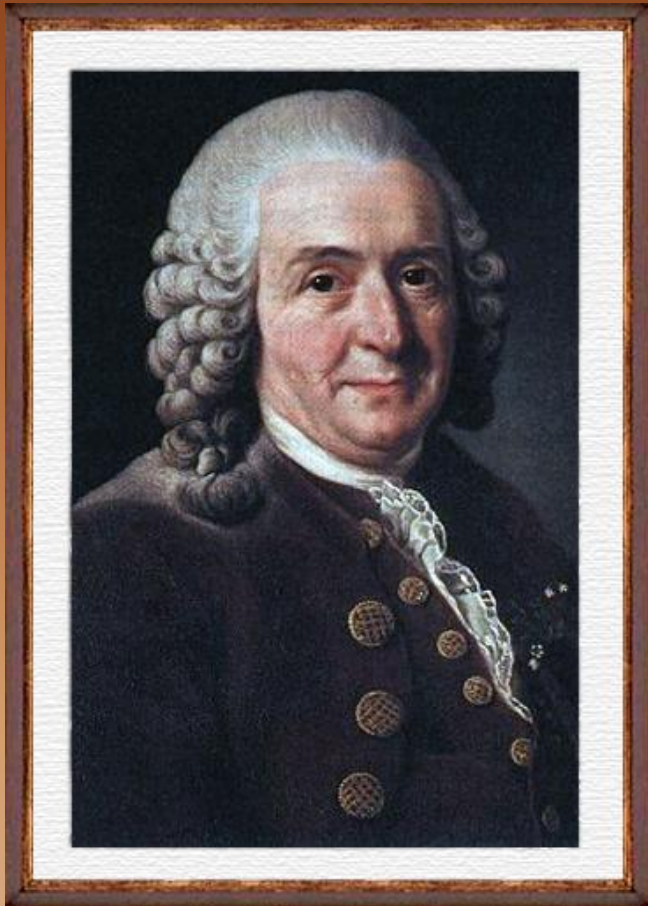
Поиск и анализ
полученной информации



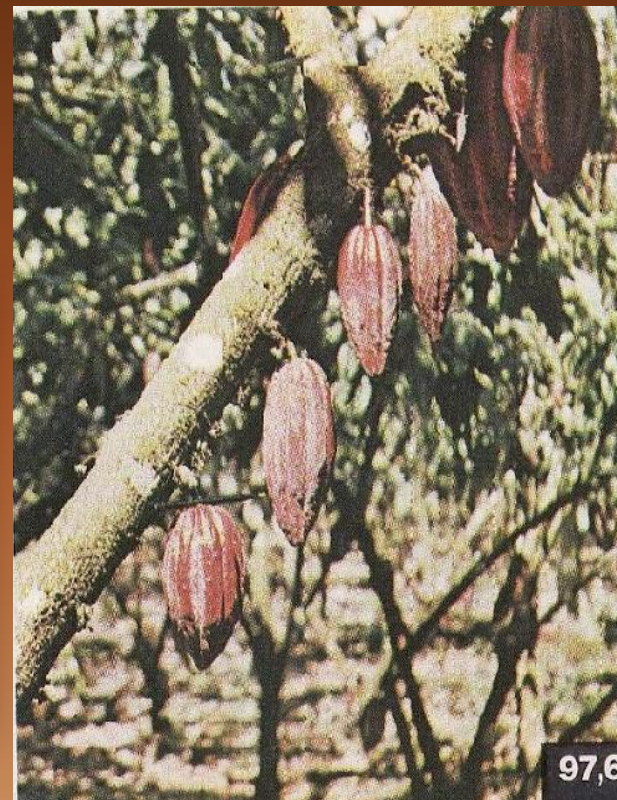
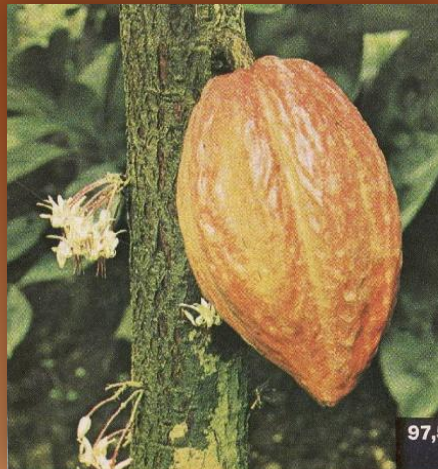
Анализ полученных
результатов

Написание работы

Биологическая справка



Карл
Линней



"Теоброма сасао" — "пища богов"

Шоколадное дерево (*Theobroma cacao*), вид вечнозеленых деревьев сем. Стеркулиевых. Высотой от 4 до 10 метров. Произрастают в лесах Центральной и Южной Америки.

Валюта, растущая на деревьях

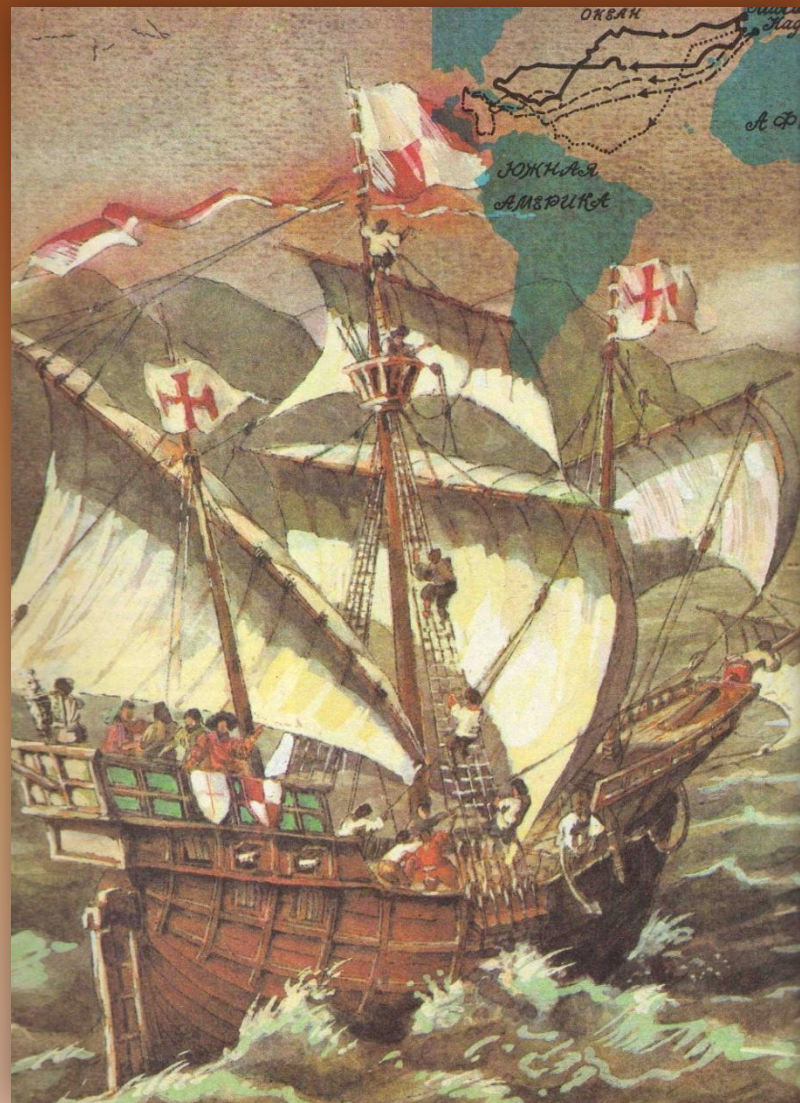
Цветет и плодоносит круглый год. Плодоносить начинает на 4-5 год и достигает полной продуктивности на 10-й год. Плоды какао (длиной до 30 см) весят 300-600 г, в них от 25 до 60 семян.



История открытия шоколада



Христофор Колумб



1502 год



Христофор Колумб пристал к берегам Америки, где открыл множество новых удивительных продуктов, в том числе и какао.

На протяжении нескольких десятилетий какао оставалось испанским секретом.

Шоколад покоряет Европу



Вскоре шоколад стал обязательным утренним напитком испанских аристократов, особенно придворных дам, вытеснив довольно широко распространенные к тому времени чай и кофе.

Когда какао-бобы попали в Европу, они были настолько дороги, что, по высказыванию историка Овьедо, люди, которые могли себе позволить насладиться диковинным напитком, "пили не шоколад, а деньги".



Шоколад пили во время ритуалов как священный напиток. В пантеоне богов майя был бог какао. Майя разбили первые известные нам плантации какао. У них были хорошо разработаны методы приготовления шоколадных напитков разных видов с использованием всяческих добавок и компонентов - от гвоздики до перца. Сахара индейцы вообще не знали.

Поначалу шоколадный напиток показался испанцам слишком горьким, и они добавили в него тростниковый сахар.



Несколько ключевых дат в истории современного шоколада:

1829. Изобретение пресса для какао

1830. Швейцарский шоколатье Шарль-Амеде Кохлер впервые создал шоколад с лесным орехом.

1847. Английское общество Фрай начинает изготовление твердого шоколада.

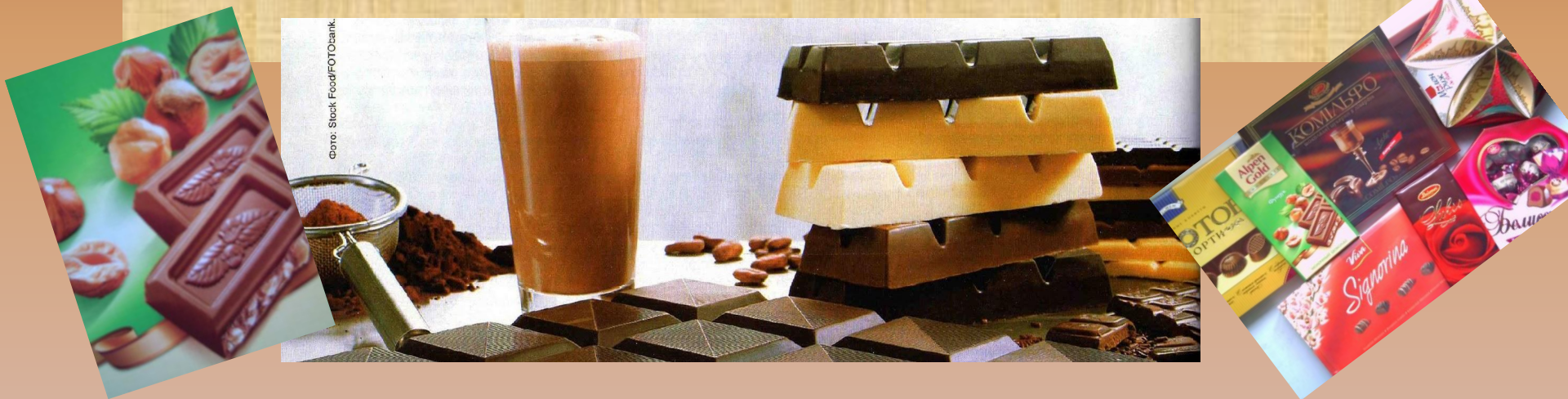
1848. Первая в мире плитка шоколада.

1875. Швейцарец Даниель Петер создает первый в мире «молочный шоколад»..

1879. Процесс конширования придает какао-массе еще большую нежность и аромат.

1900. Процесс глазирования кондитерских изделий шоколадом автоматизирован, благодаря «машинам для покрытия шоколадом».

1912. Изобретение в Бельгии пралине или шоколада с начинкой.



Факты:



Но что действительно достойно удивления, так это способность шоколада воздействовать на настроение.

Какао-бобы — кладезь минералов (кальций, железо, натрий, магний, калий и др.) и витаминов (В, РР). Они препятствуют образованию вредного холестерина, стимулируют внимание, память, работу нервно и сердечно-сосудистой системы защищают от атеросклероза. В швейцарских санаториях с помощью шоколадной терапии повышают иммунитет и лечат язву желудка.

Шоколад богат антиоксидантами — веществами, защищающими от плохой экологии злокачественных недугов. Горький шоколад содержит танины, обладающие антибактериальными свойствами.

Какао-масло помогает мозгу вырабатывать вещество, родственное опиуму. При этом высвобождается эндорфин, который называют гормоном наслаждения, а также фенилэтиламин — его выделяет гипофиз, когда мы влюблены. Вот поэтому, смакуя вкусную шоколадку, мы и испытываем приятные эмоции.



В шоколаде содержатся вещества, действие которых напоминает действие кофеина. Неудивительно, что шоколад улучшает самочувствие, а, съев маленький кусочек, невозможно остановиться. В одном из экспериментов учёные обнаружили, что некоторые компоненты шоколада в сочетании с сахаром способны облегчать боль.



Шоколад содержит вещества из группы флавоноидов. Похожие компоненты есть в красном вине, винограде, и некоторых других продуктах. Они крайне полезны для сердца и сосудов.

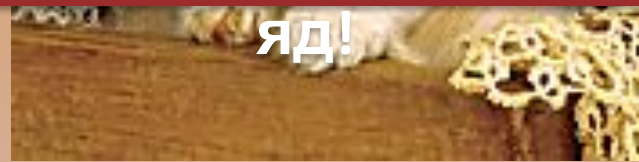


У собаки к человеку только одна просьба:
- люби меня...

kotomatrix.ru - Котоматрицы



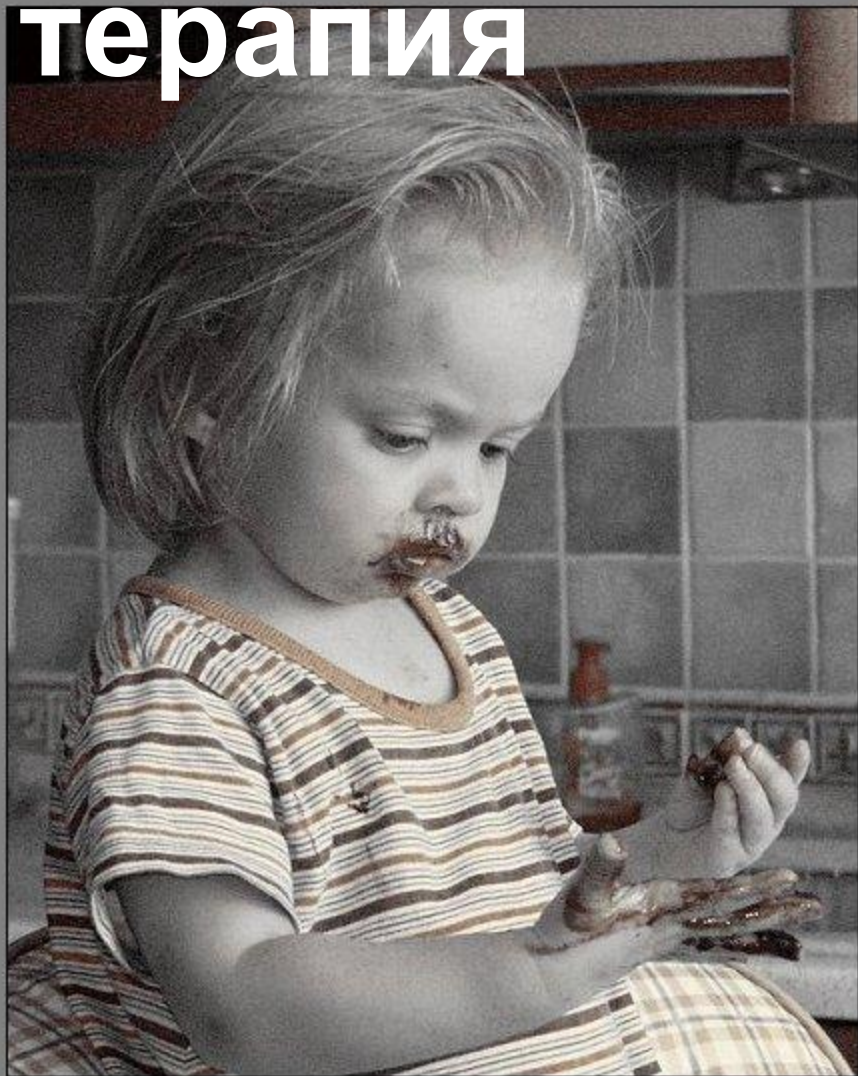
Помни!
Для нас шоколад смертельный
яд!



© 1999 Chris Halverson

Шоко-

терапия



С нами все будет в шоколаде!



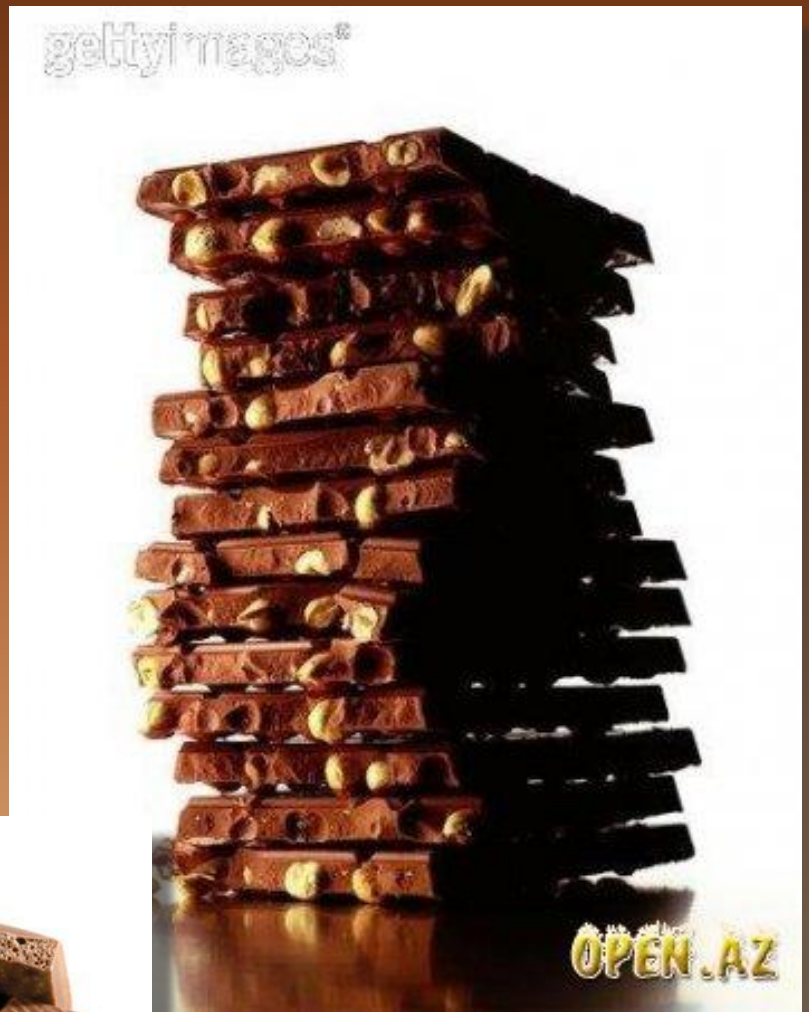
www.clevers.com.ua

OPEN.AZ
See the world through a different lens









Выводы:



- Шоколад – удивительное лакомство, которое дарит не только наслаждение и хорошее настроение, но и здоровье.
- Интересна, познавательна и увлекательна история шоколада.
- Интересен сам процесс рождения шоколада.
- «Все хорошо в меру!» - перебор даже самого полезного продукта может быть опасен для здоровья. У каждого из нас свои индивидуальные особенности и свои реакции на некоторые продукты, и их составляющие компоненты.
- Помни, что хорошо и приятно человеку, может стать смертельным ядом для наших питомцев.

