



Исследовательский проект «Тайны любимого лакомства»

**Проект подготовил:
Воспитанник подготовительной группы
Мусихин Арсений
Руководитель проекта:
Демина Н.В.**

Актуальность проекта.

Больше всего на свете я люблю шоколад. В магазине его целое множество и встает вопрос какой шоколад выбрать? А еще мама мне всегда говорит, что это вредно, что можно потолстеть, что у меня испортятся зубы. Мне стало очень интересно, правда ли это, поэтому я решил узнать, полезен шоколад или вреден для нашего организма.



Цель моего проекта:

Узнать:

- о влиянии шоколада на мой организм,
- какой шоколад любят мои друзья,
- какой же шоколад самый вкусный и полезный.

Задачи моего проекта:

1. Провести опрос среди моих друзей и взрослых.
2. Узнать откуда пришел шоколад и где изготавливают шоколад.
3. Провести исследование влияния шоколада на организм человека.
4. Попробовать изготовить шоколад в домашних условиях.
5. Познакомиться с историей происхождения шоколада.
6. Познакомиться с разными видами шоколада.
7. Изучить его полезные и негативные свойства.
8. Узнать мнение врачей о пользе шоколада.
9. Опыты и эксперименты с шоколадом.

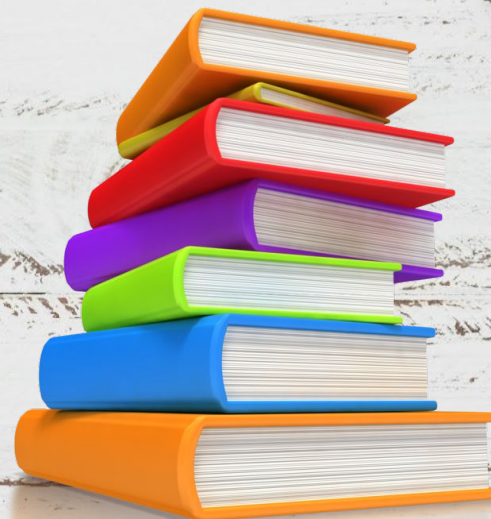



Гипотеза:

• Я предполагаю, что шоколад полезен, потому что он очень вкусный.

А еще, что самый вкусный и полезный шоколад, это шоколад приготовленный дома из натуральных продуктов.

Теоретическая часть ИССЛЕДОВАНИЯ.





Свою исследовательскую работу, я начал с того, что узнал какие виды и сорта шоколада бывают.

Продавец в магазине нам рассказала, что у шоколада более тысячи разных видов и сортов. Самые распространенные вида шоколада это молочный, черный, белый, розовый, пористый, с начинкой, диетический и даже жидкий.

Продается шоколад в виде: плиток, батончиков, конфет, масла, пасты, сыра со множеством разных добавок и начинок.

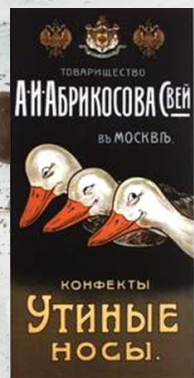
ФОТО ИЗ МАГАЗИНА С ШОКОЛАДКАМИ




История возникновения шоколада.

Вместе с мамой из интернета и книг мы узнали что первый шоколад изготовили индейца Майя. Они заливали подпалившиеся на солнце зерна водой и пили так называемую «**какаву**». Слово «шоколад» происходит от слова «чоколатль» — дословно «горькая вода».

В России шоколад появился при Екатерине Великой. Первые фабрики по производству шоколада были открыты в Москве приблизительно в то же время, что и в других европейских городах. Самыми крупными предприятиями тогда были немецкая фирма "Эйнем" (впоследствии "Красный Октябрь"). Из отечественных предпринимателей можно выделить А.И. Абрикосова, который по праву носил титул «Шоколадного короля России». Его фабрика существует до сих пор это "Бабаевская« фабрика.





Вместе с ребятами в детском саду мы
посмотрели видео, о том как изготавливают
шоколад на разных фабриках.

Таких фабрик в нашей стране более 1500,
которые находятся по всей стране.

Только в нашей области шоколадных фабрик.

И самые знаменитые на весь мир фабрики:

- «Красный октябрь»,

-«1 Мая»

-и «Сормовская»

Нам есть чем гордиться.



фото

Социологический опрос.

Вместе с ребятами мы собрали целую коллекцию оберток от шоколада.

Я им задал три вопроса:

1. Любите ли вы шоколад?
2. Считаете ли вы шоколад вредным или полезным?
3. Что вы знаете о происхождении, пользе и вреде шоколада?

Любите ли вы шоколад?

Взрослые: да - 10 человек
нет - 2 человек

Дети: да - 18 человек
нет - 2 человек

■ да ■ нет



Взрослые



Дети

Считаете ли вы шоколад вредным или полезным?

Взрослые: да - 9 человек
нет - 3 человек

Дети: да - 16 человек
нет - 4 человек

■ да ■ нет



Что вы знаете о происхождении, пользе и вреде шоколада?

Взрослые: немного знаю- 11 человек
ничего не знаю- 1 человек

■ немного знаю
■ ничего не знаю

Дети: немного знаю- 2 человек
ничего не знаю- 18 человек



Социологический опрос.

Вместе с ребятами мы собрали целую коллекцию оберток от шоколада.

Я решил выяснить, какой же шоколад больше всего любят мои друзья.

Для этого я предложим своим друзьям выбрать из 20 сортов шоколада по 2 самых любимых.

Социологический опрос.

Я выяснил, что больше всего мои друзья любят

Меньше всего мои друзья любят

Социологический опрос.



Вывод по социологическому опросу.

**Шоколад очень любят
и дети, и взрослые, но
практически ничего не знают
о его происхождении,
и не все уверены
полезно
ли это лакомство.**



Из чего изготовлен шоколад

Мне стало интересно из чего изготовлен шоколад. Я попросил маму прочитать мне состав на обертке.

Оказалось, что шоколад делают из

- какао- бобов (какао- порошка),

- масло какао,

- сахарная пудра,

- добавки.

Также в шоколад добавляют разные красители и ароматизаторы.

А еще в шоколад добавляют различные пищевые добавки: орехи, изюм, фрукты, и многое другое.

Даже есть шоколад с перцем чили.

The background of the slide is a top-down view of various chocolates, cookies, and candies scattered on a white wooden surface. There are several round chocolate chip cookies, some dark chocolate bars, some milk chocolate bars, some white chocolate pieces, and several round chocolate candies. The text is overlaid on this background.

О пользе и вреде шоколада

Шоколад лучший подарок детям, но многие считают, что эта сладость вредна для зубов и способствует развитию разных заболеваний.

Мне захотелось узнать мнение врачей о пользе и вреде шоколада для детского организма.



Чтобы это узнать, я обратился к медсестре в саду - Галине Анатольевне

Она мне рассказала что:

- шоколад это питательный продукт.

- детям до трех лет шоколад употреблять не рекомендуется.

- ребенку старшего возраста не следует давать больше 2 кусочков шоколада в день.

Затем мы с мамой сходили к стоматологу

Бусыгина А., там я узнал, что с древних

веков шоколад спасал моряков от болезни

зубов. Самое важное, что шоколад не

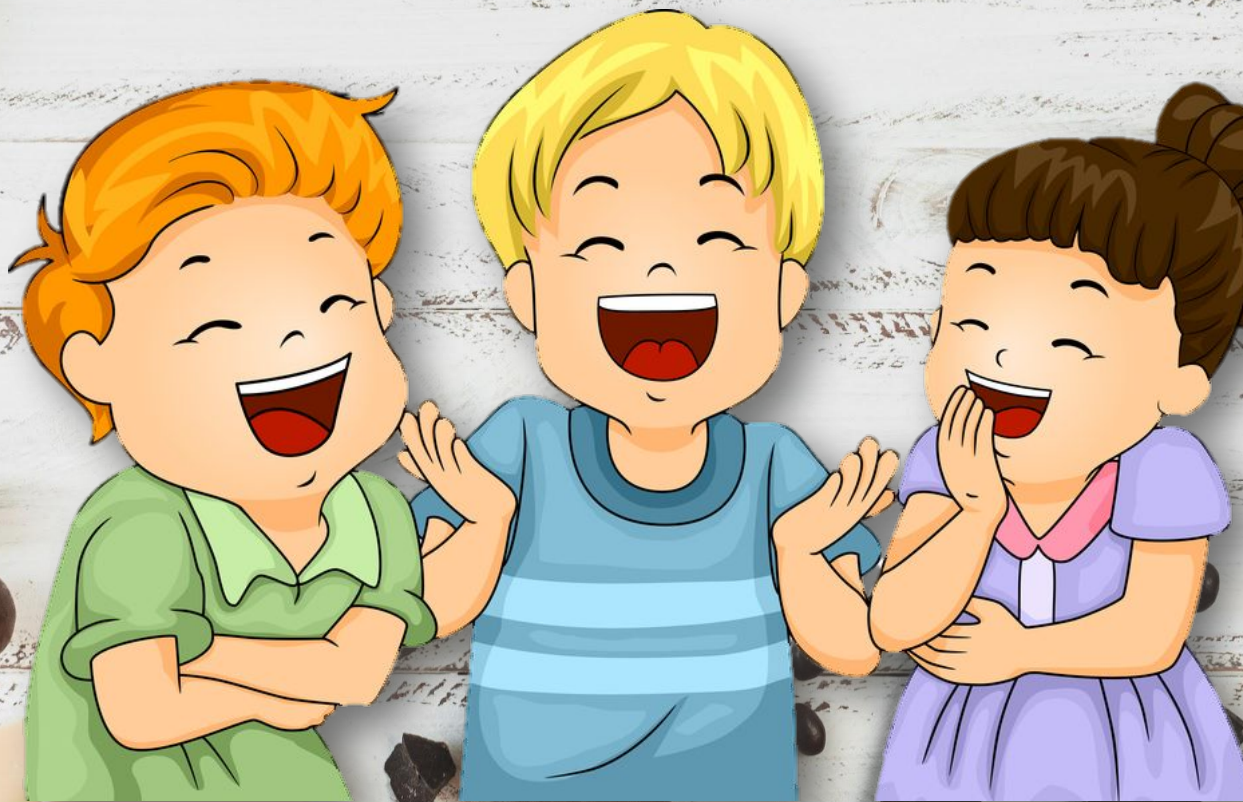
разрушает эмаль зубов и даже полезен зубам и деснам.



Влияние шоколада на организм человека.

Полезное влияние шоколада.

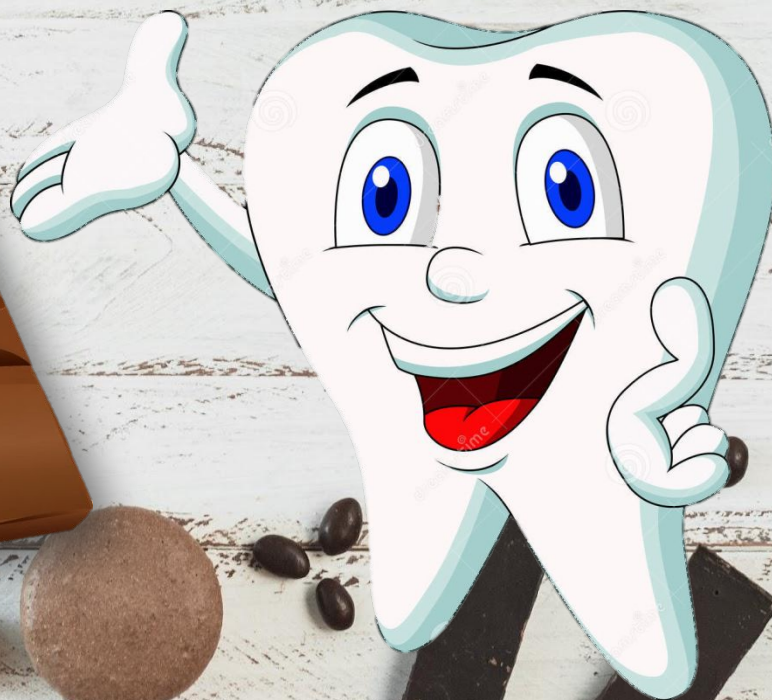
1. Способен снять чувство тревоги и вызывает чувство радости.



Влияние шоколада на организм человека.

Полезное влияние шоколада.

2. В состав масла какао входят вещества, которые уничтожают бактерии, разрушающие эмаль зубов и вызывающие кариес.



Влияние шоколада на организм человека.

Полезное влияние шоколада.

3. Стимулирует работоспособность и творческую активность человека.



Влияние шоколада на организм человека.

Полезное влияние шоколада.

6. В черном шоколаде очень много железа



Влияние шоколада на организм человека.

Полезное влияние шоколада.

Магний и калий, содержащийся в нём, необходимы для нормальной работы мышц и нервной системы. Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом.



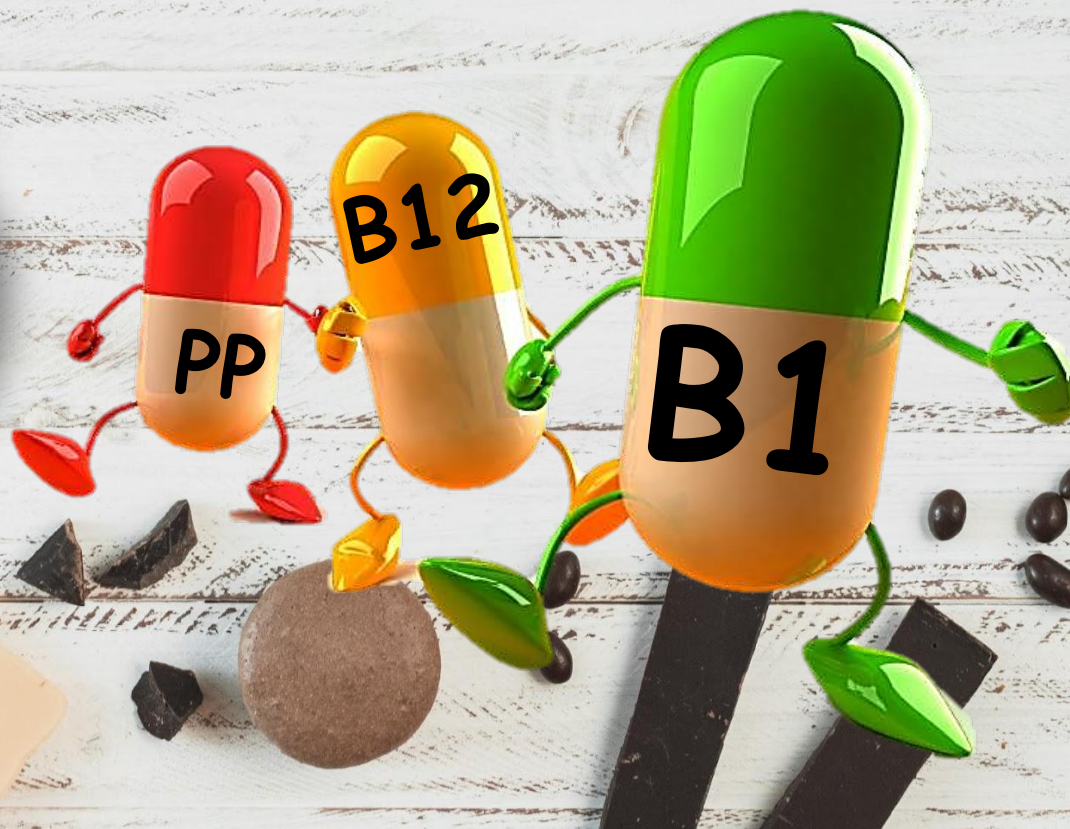
F



Влияние шоколада на организм человека.

Полезные свойства шоколада.

5. Одной плитке шоколада содержится калия, кальция, минеральных веществ и витаминов В1, В12 и РР больше чем в одном зеленом яблоке.



Влияние шоколада на организм человека.

Вредное влияние шоколада.

2. Усиливает работу сальных желез, поэтому если есть шоколад каждый день могут появиться прыщи.



Влияние шоколада на организм человека.

Вредное влияние шоколада.

3. Может вызвать аллергические реакции организма.



Влияние шоколада на организм человека.

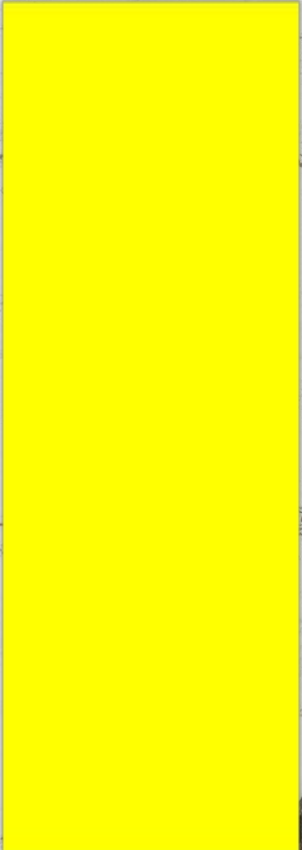
Вредное влияние шоколада.

1. Можно располнеть, так как шоколад высококалорийный продукт - в 100 граммах шоколада содержится от 400 до 700 калорий (белый шоколад гораздо калорийнее черного).



Влияние шоколада на организм человека.

8
7
6
5
4
3
2
1
0



■ Ряд 1

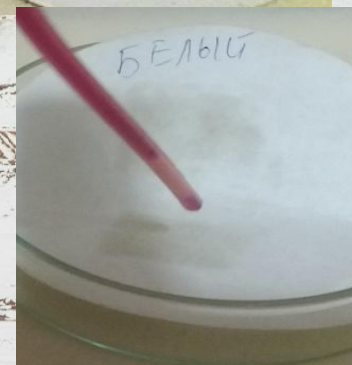
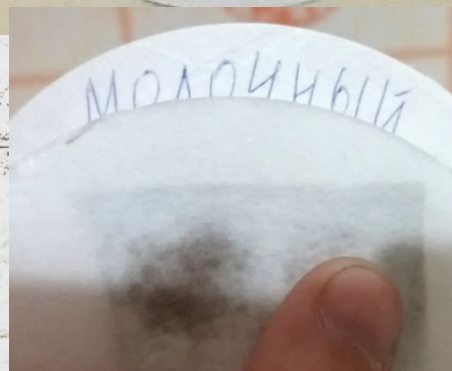
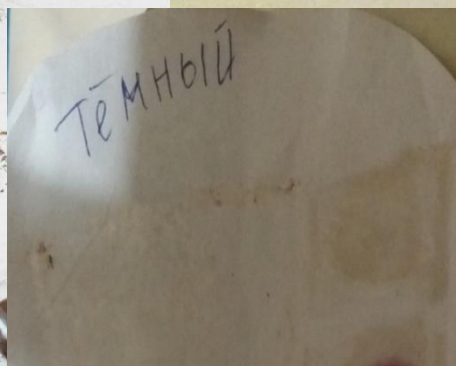
**Положительных воздействий на организм
намного больше, чем отрицательных.**

Экспериментальная часть исследования.



Эксперимент №1

Обнаружение жиров в шоколаде.

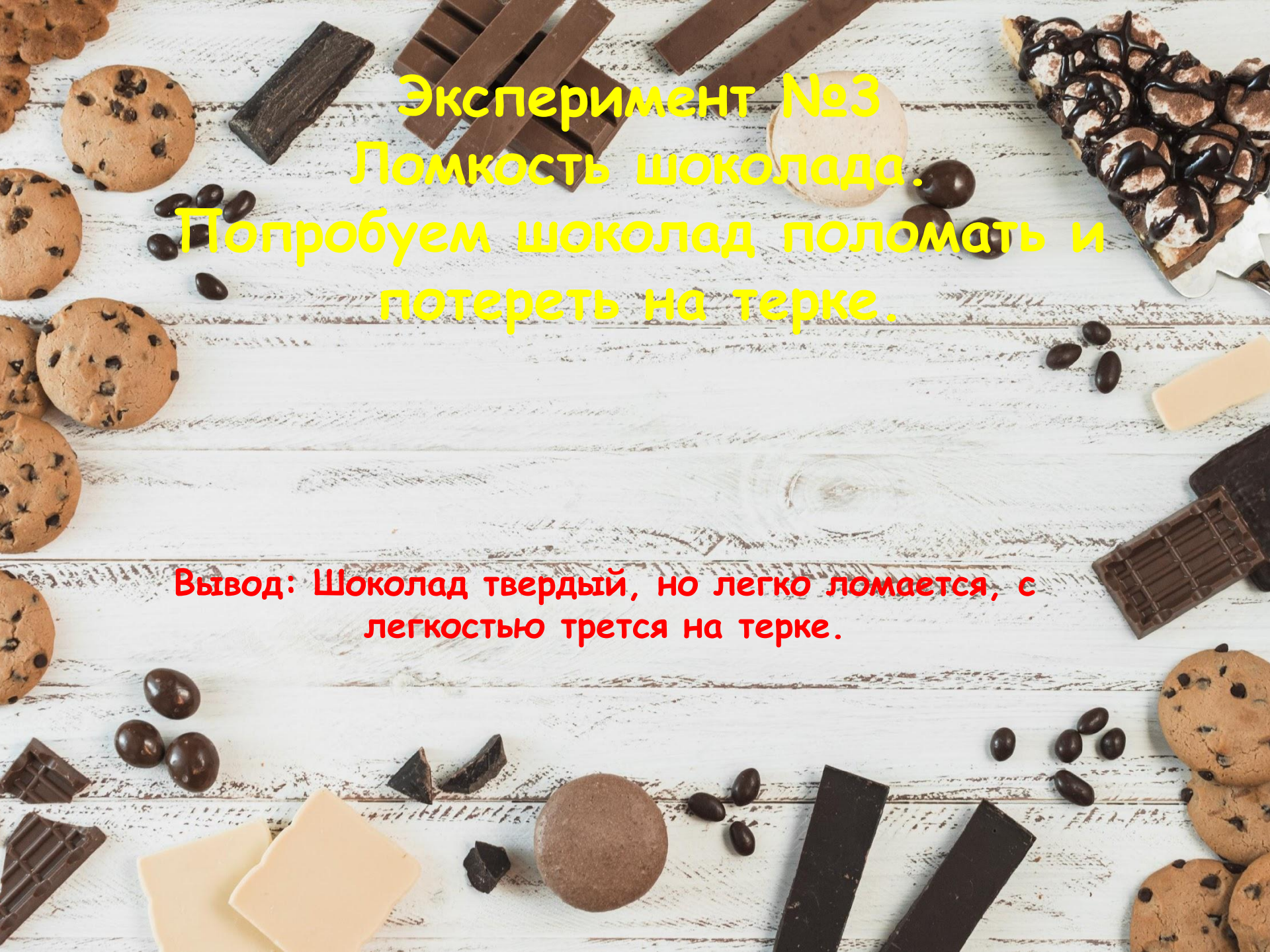


Кусочки шоколада трех видов (темного, белого и молочного) я обернула фильтровальной бумагой и надавила на них. На фильтровальной бумаге появились жировые пятна.

Эксперимент №2

Берём дольки шоколада и кладём в горячую, а затем в холодную воду. В горячей воде шоколад растворяется. В холодной воде он опускается на дно, кроме воздушного шоколада, который плавает, т.к. в нём есть частичка воздуха.

Вывод: В горячей воде шоколад тает, в холодной нет



Эксперимент №3
Ломкость шоколада.
Попробуем шоколад поломать и потереть на терке.

Вывод: Шоколад твердый, но легко ломается, с легкостью трется на терке.

Эксперимент №4

Оказывается, что шоколад используют даже в салонах красоты.

Берём плитку шоколада, разогреваем в микроволновой печи на 1 мин. 50 сек., добавим молоко и наносим маску на лицо. Оставляем на 15 мин.

Вывод: Папа сказал: «Дешево и красиво»



Эксперимент №5

Взаимодействие с водой

В воде разный шоколад ведет себя по-разному.
В холодной воде горький и молочный шоколад тонет,
а воздушный шоколад плавает, так
как в нем есть частички воздуха.

Вывод: Так как воздух легче воды, он поднимает шоколад наверх.

Практическая работа.

Изготовление шоколада в домашних условиях.



Практическая работа.

Мама предложила мне самому сделать шоколад дома.

И так я стал шоколатье (человек, который придумывает и делает мороженое)

Сначала мы сделали шоколад по рецепту из интернета, но взяли дешевое какао. Этот шоколад нам не понравился.

Затем мы приготовили шоколад по рецепту моей бабушки. Она когда его записала, но делала очень редко, т.к. какао раньше было трудно купить. Этот шоколад нам понравился больше, хотя он был не как в магазине.

Родители сказали: «Как в детстве.»

Молочный шоколад «Нежный».

Ингредиенты:

порошок какао 4 столовых ложки;
сливочное масло - 50 граммов;
сахар - 1 чайная ложка;
молоко - 100 граммов.




Молочный шоколад «Нежный».

Как я готовила: сначала мама рассказала мне, что включать электроприборы без взрослых нельзя. Затем мы вместе грели молоко на маленьком огне (не доводя до кипения), добавляли в него сахар и какао. Затем масло растапливали на водяной бане; смешивали его с молоком. Полученную смесь доводили до кипения, после чего оставляли на маленьком огне еще на пару минут.

Получили молочный шоколад. Его разложили по формам и охладили в холодильнике.



Во время приготовления шоколада я пришел к выводу: Какао должно быть хорошего качества, даже дома можно сделать шоколад из полезных и натуральных продуктов.



Изучив информацию в литературе и в интернете, я составил свою памятку, по которой можно отличить настоящий ли шоколад.

- На упаковке должен стоять ГОСТ.
- Надо искать три компонента: какао тёртое, какао порошок, какао масло. Его должно быть 75-80%. Если есть другие компоненты, шоколад ненастоящий.
- Шоколад должен быть однороден по цвету и иметь гладкую блестящую поверхность.
- Ломается с характерным треском.
- Моментально тает во рту, в руках.
- Тонет в молоке.

Вывод исследовательской работы.

По результатам проделанной работы я пришла к выводу, что



Шоколад – это самый натуральный продукт, значит, он не может быть вредным!



Самый полезный – это горький шоколад.



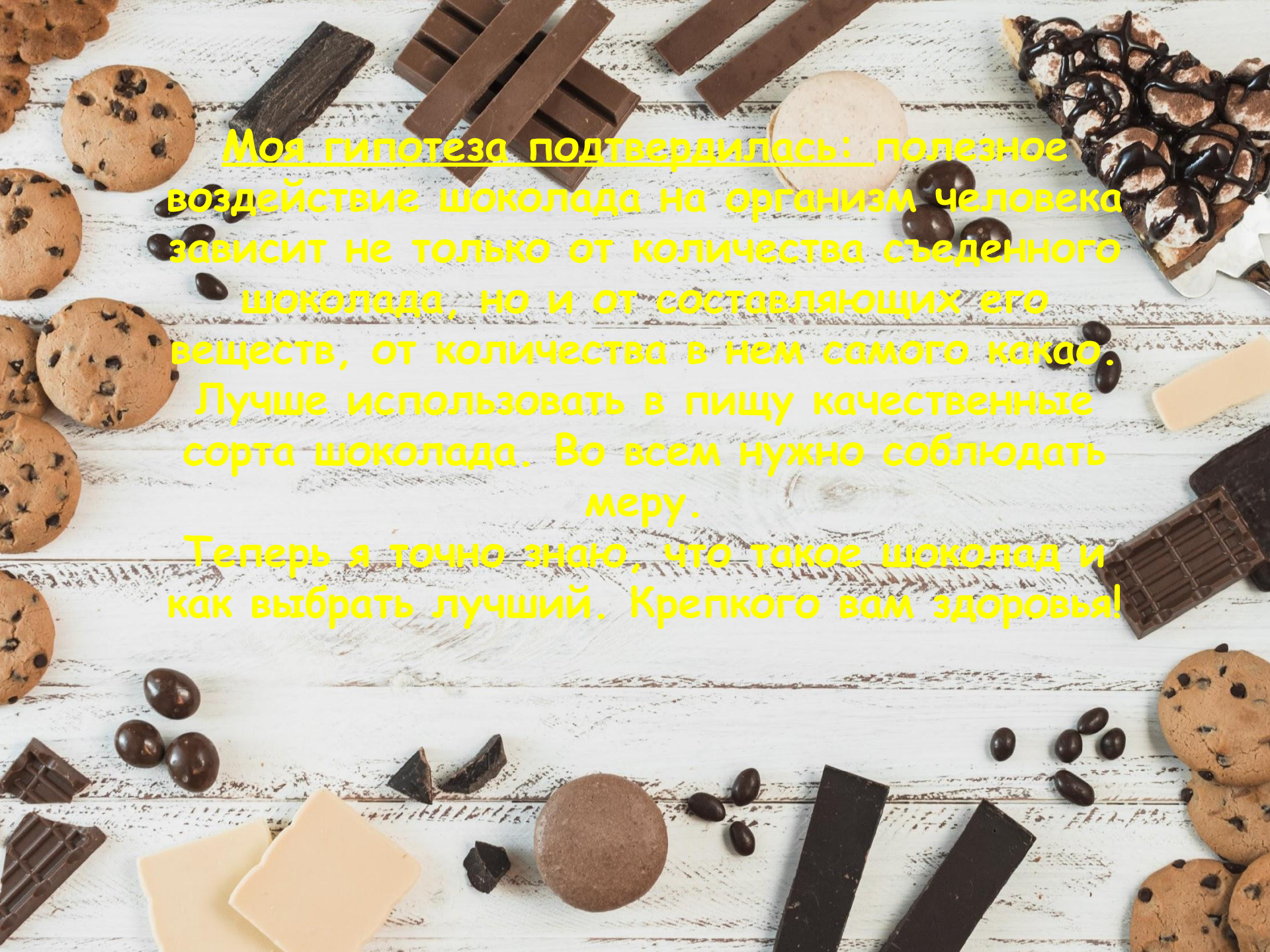
Шоколад благотворно влияет на здоровье человека, если его использовать в пищу в допустимых дозах.

Вывод исследовательской работы.

Теперь я знаю, что умеренное употребление шоколада не может навредить моему здоровью, а иногда даже может помочь справиться с болезнью.

Точная «доза» пока что не установлена. Однако все дружно сходятся на том, что **несколько плиточных квадратиков** или **две шоколадные конфеты** никакого вреда мне не принесут.





Моя гипотеза подтвердилась: полезное воздействие шоколада на организм человека зависит не только от количества съеденного шоколада, но и от составляющих его веществ, от количества в нем самого какао. Лучше использовать в пищу качественные сорта шоколада. Во всем нужно соблюдать меру.

Теперь я точно знаю, что такое шоколад и как выбрать лучший. Крепкого вам здоровья!