

# «Вся правда про шоколад»»



Выполнили:

Ученицы 5«А»класса

Ивлева Дарья

Барабаш Альбина

Руководитель

Жбенёва Татьяна Викторовна

## Цель:

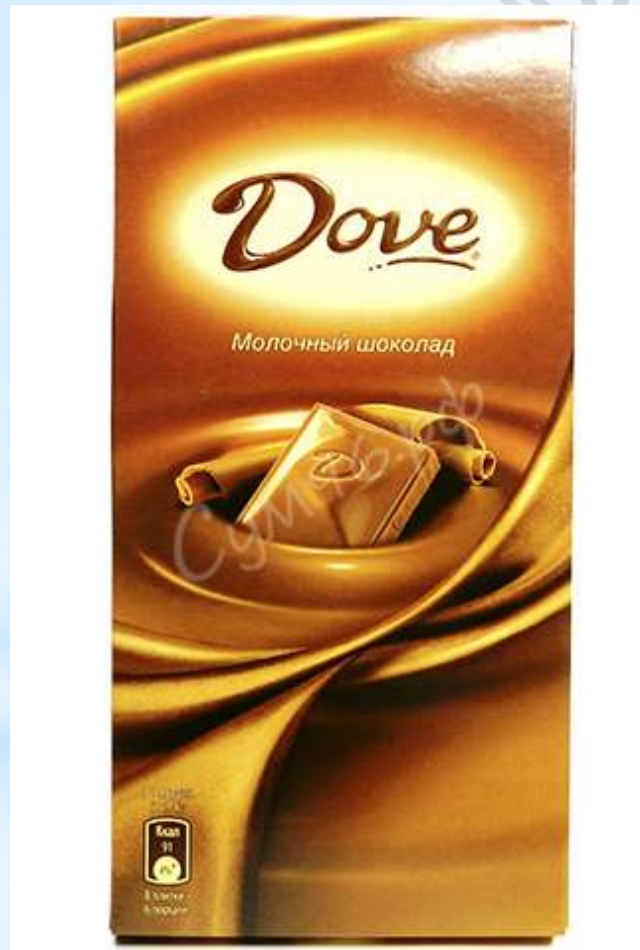
изучить из чего и как получают шоколад, какой бывает шоколад, его польза и вред.

## Задачи:

- провести анкетирование среди большинства друзей;
- найти материал, рассказывающий о происхождении и истории этого лакомства;
- рассмотреть различные виды шоколада;
- познакомиться с технологией изготовления шоколада;
- выяснить, чего больше от шоколада вреда или пользы.

Вопрос	Да	Нет	Не уверен(а)
1. Любите ли вы шоколад?	24		3
2. Получаете ли удовольствие от употребления шоколада?	21	3	3
3. Как вы считаете, шоколад полезен?	12	13	2
4. Портятся ли от шоколада зубы?	23	1	3
5. Знаете ли вы, интересно ли вам узнать о происхождении, пользе или вреде	25	2	

# Шоколад «Dove» и «Аленка»



# Шоколад «Alpen Gold» и «Milka»





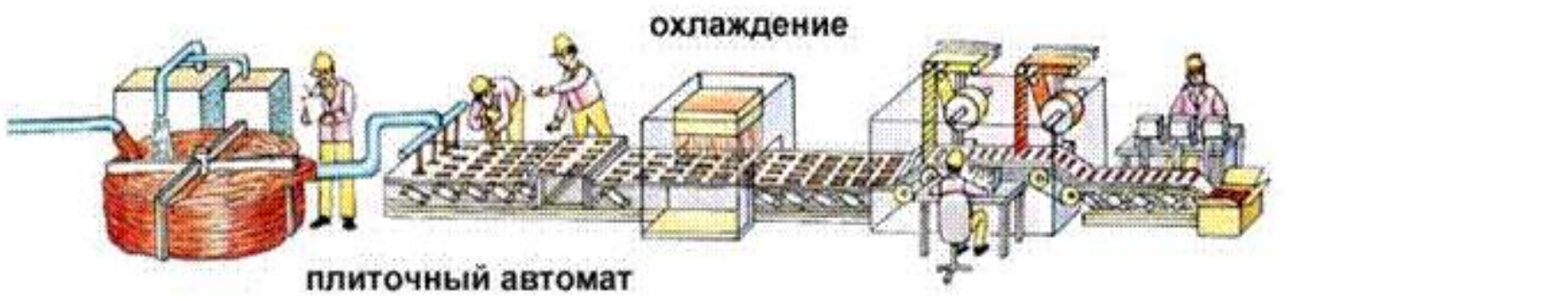
# Шоколад «Русский шоколад»



# Шоколад «Белый» и «Горький»









# Важно при покупке шоколада

Обращайте внимание на  
состав продукта



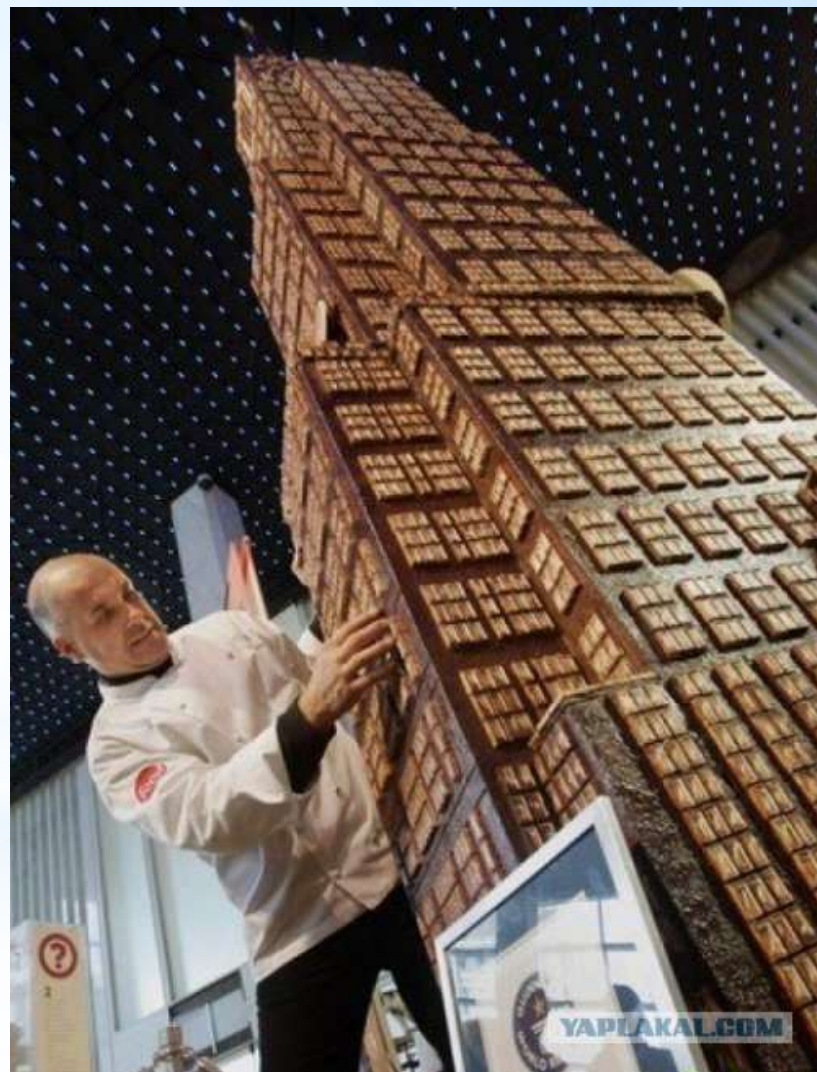
# Одни из первых шоколадных рекордов Гиннеса



Рекорд Украины: самый большой действующий фонтан из шоколада.



Французский шеф-повар построил самую высокую скульптуру из шоколада. Её высота 6,4 метра.



В Бельгии изготовлено самое большое в мире пасхальное яйцо из шоколада. Его размеры - 8 метров 32 сантиметра на 6 метров 39 сантиметров. Для создания гигантского шоколадного изделия потребовалось около 50 тысяч плиток шоколада . К работе были привлечены 26 работников





Американские  
кондитеры  
«построили»  
гигантскую  
конфету-трюфель  
. Высотой более  
2 метра и весом  
3 тонны.



В Бельгии сделали  
самого большого  
в мире лебедя из  
шоколада. В высоту  
гигантская  
скульптура, достигает  
двух метров, а  
ее вес - 2,2 тонны.



Для проведения исследования ученые выбрали 4849 людей с минимальным риском развития сердечно-сосудистых заболеваний (нормальным уровнем холестерина и имеющим кровяное давление в пределах нормы). Это были мужчины и женщины не младше 35 лет, выбранные случайным образом из реестров Городских управлений в южной Италии.





Результаты исследовательской работы  
показали:

Употреблять настоящий шоколад, а не подделки.

Самый полезный - это горький шоколад.

Умеренное употребление шоколада в пищу отлично  
влияет на настроение человека.

В больших количествах вреден любой продукт!

Ешьте шоколад в меру!





В заключение скажем: шоколад не только вкусен, но и полезен, если относиться к его поеданию без фанатизма. Пока точные рекомендуемые дозы не установлены - полакомьтесь сами, угостите друзей. Крепкого вам здоровья!

