



районная конференция проектно-исследовательских работ  
обучающихся 1-4 классов «УМКА»

# **Полезное лакомство на каждый день**

Давыдова Мария,  
ученица 4а класса  
МОУ Дубковской школы ЯМР  
20.04.2022

## Актуальность :

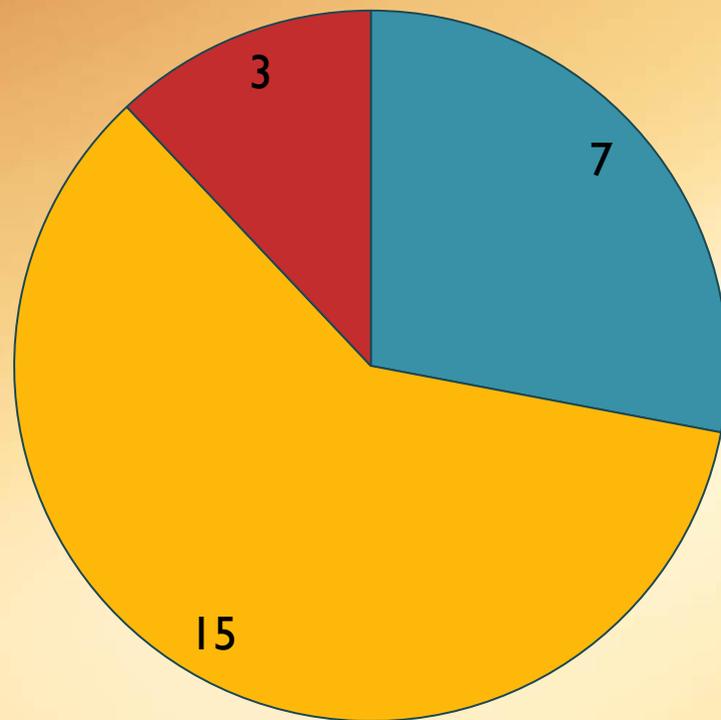
- Шоколад – любимое лакомство!
- Вредит ли шоколад здоровью?
- Интерес к теме одноклассников.

# Анкетирование



# Какой шоколад вы предпочитаете?

## Вид шоколада



- Белый
- Молочный
- Горький

# Цель:

- выяснить, как влияет шоколад на здоровье
- попробовать сделать шоколад самостоятельно в домашних условиях

# Задачи:

- познакомиться с историей «открытия» шоколада
- выявить его полезные и вредные свойства
- научиться определять «правильный» шоколад
- найти простой рецепт шоколада

# Методы работы:

- анкетирование;
- интервью;
- поиск и анализ сведений из Internet и литературы;
- опыты и наблюдения - исследование;
- анализ результатов и обобщение сведений;
- -фотофиксация

# История шоколада

Шоколад делают из какао – бобов. Это семена какао – дерева, растущего в тропиках.



# История шоколада



**Христофор Колумб  
«открыл» шоколад для европейцев  
в XVI веке**



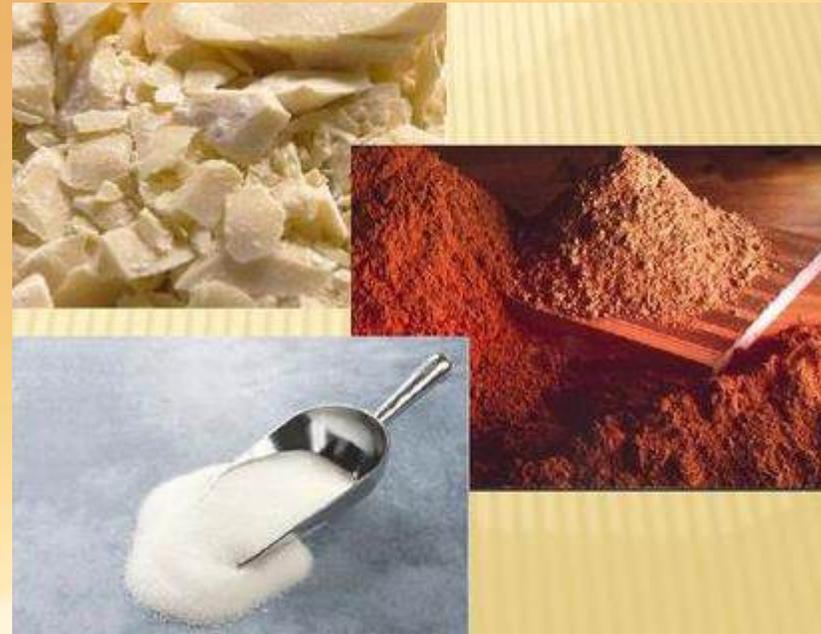
# Состав шоколада

обязательно

- какао-масло
- какао тёртое
- сахар

дополнительно

ароматические вещества, сухое молоко, ваниль, орехи, изюм, пастила, корица, семечки, изюм, сухофрукты, цукаты, воздушные зёрна



# Виды шоколада

- чёрный (горький) - 50 -75% какао
- молочный – 30 – 50 % какао
- белый – без какао





# Свойства шоколада



## ПОЛЬЗА

- источник энергии
- полезен для сердца, сосудов и мозга (тёмный шоколад)
- укрепляет нервную систему
- повышает крепость костей, зубов
- повышает иммунитет (горькие сорта)
- поднимает настроение, вызывает чувство наслаждения и удовольствия
- предотвращает старение организма

## ВРЕД

- лишний вес
- аллергия
- диатез
- бессонница

# «Правильный» шоколад

- ✓ поверхность плитки гладкая, без помутнения
- ✓ ломается, издавая резкий звук щелчка
- ✓ пахнет шоколадом
- ✓ тает в руке
- ✓ тонет в молоке
- ✓ выделяет капли какао – масла
- ✓ не имеет вредных добавок
- ✓ не вышел срок годности
- ✓ стоит недёшево



# Изготовление шоколада



## Приготовим необходимые продукты

- какао-порошок - 100 г;
- - сливочное масло – 50 г;
- - молоко – 4 ст. л;
- - сахар (сахарная пудра) – 1 ч. л.

## Подготовим посуду

- глубокая миска
- столовая ложка
- венчик
- кастрюля с водой
- формочки для конфет

# Изготовление шоколада



Смешаем в миске какао-  
порошок, молоко и  
сахарную пудру.



# Изготовление шоколада



Добавим размягченное сливочное масло.



Ставим на водяную баню и варим на лёгком огне, помешивая. Через 7 минут масса станет вязкой.

# Изготовление шоколада



Получившуюся массу  
выкладываем в формочки.



Убираем на 4 часа в  
морозильную камеру.

**УГОЩАЙТЕСЬ НА ЗДОРОВЬЕ!**

