

Тюменский шоколад: тайна любимого лакомства.



*Подготовили:
Хасанахуновы Зухра и Фатима,
старшая группа «Тюльпан»
Мама: Тельдибаева Асель
Воспитатель: Слинкина Т.В.*



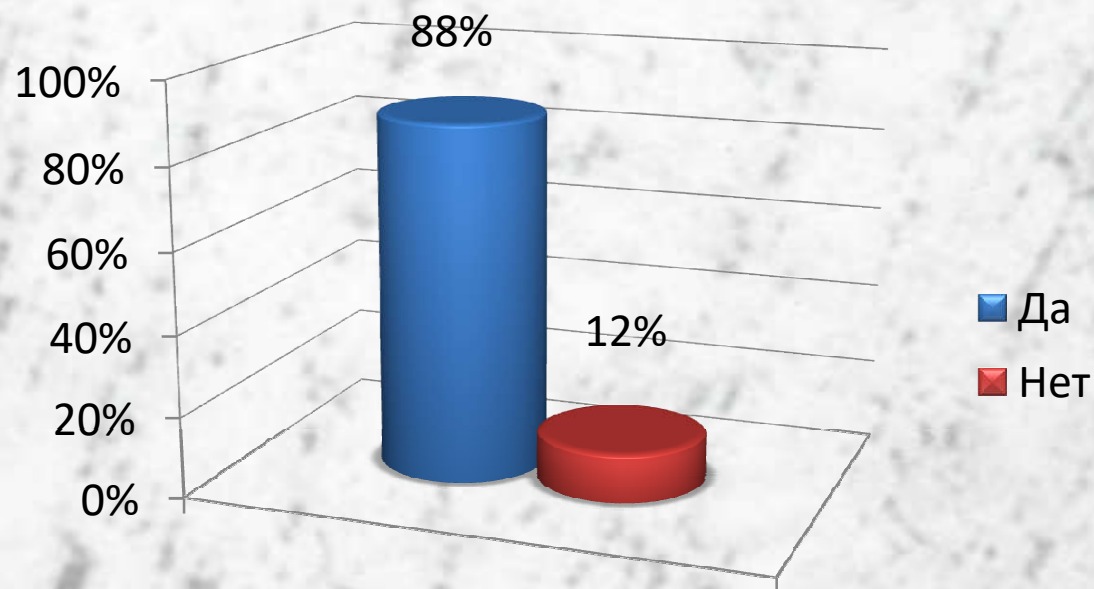
Три вопроса:

1. Любите ли вы шоколад?

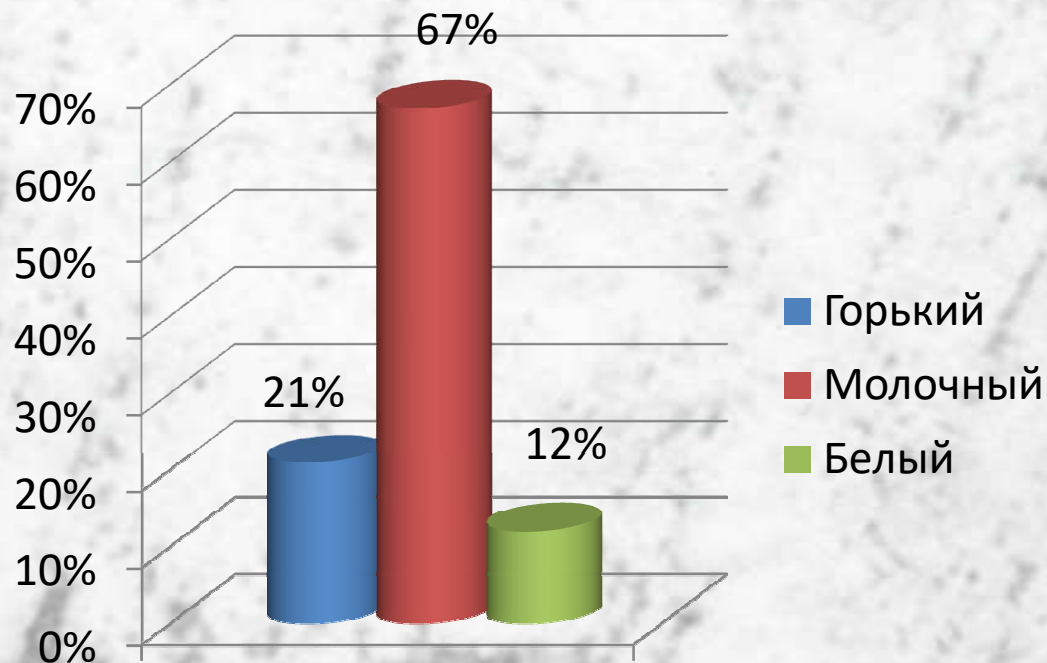
**2. Какой шоколад
предпочитаете: горький,
молочный, белый?**

**3. Считаете ли вы шоколад
вредным или полезным?**

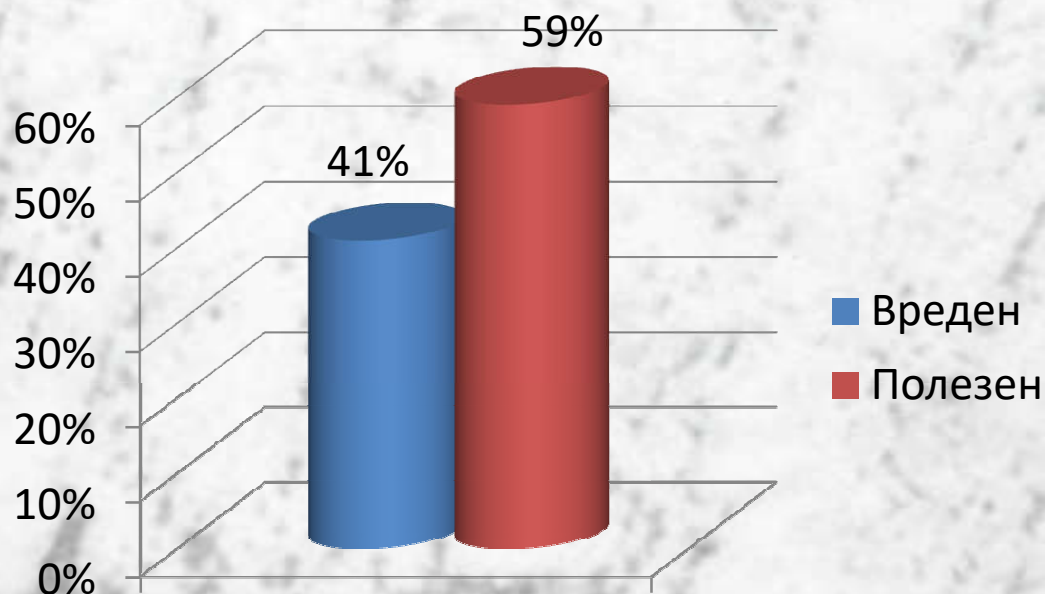
Любите ли вы шоколад?



Какой шоколад предпочитаете?



Шоколад вреден или полезен?





Угадай на вкус



История возникновения шоколада.

Шоколад — кондитерское изделие, изготавливаемое из плодов какао.



История возникновения шоколада.

Слово «шоколад»
происходит от слова
«чоколатль» — дословно
«горькая вода».



История возникновения шоколада.

Индейцы готовили «горькую воду»
из каких-то древесных плодов, которые
они называли «какахуатль».



История возникновения шоколада.

В науке это дерево называется
«теоброма какао», что в переводе означает
«божественный напиток какао».



История возникновения шоколада.

Это небольшое дерево, не выше 8 метров.
Есть у этого дерева любопытная особенность –
плоды его растут не на концах ветвей,
а сидят прямо на стволе.



История возникновения шоколада.

В плодах под защитой мясистой оболочки ровными рядами лежат плоские красноватые или коричневатые семена. Они и есть так называемые «бобы» какао.



История возникновения шоколада.

Первый шоколад изготовили
индейцы Майя. Они заливали
подпалившиеся на солнце зерна
водой и пили так называемую
«какаву».



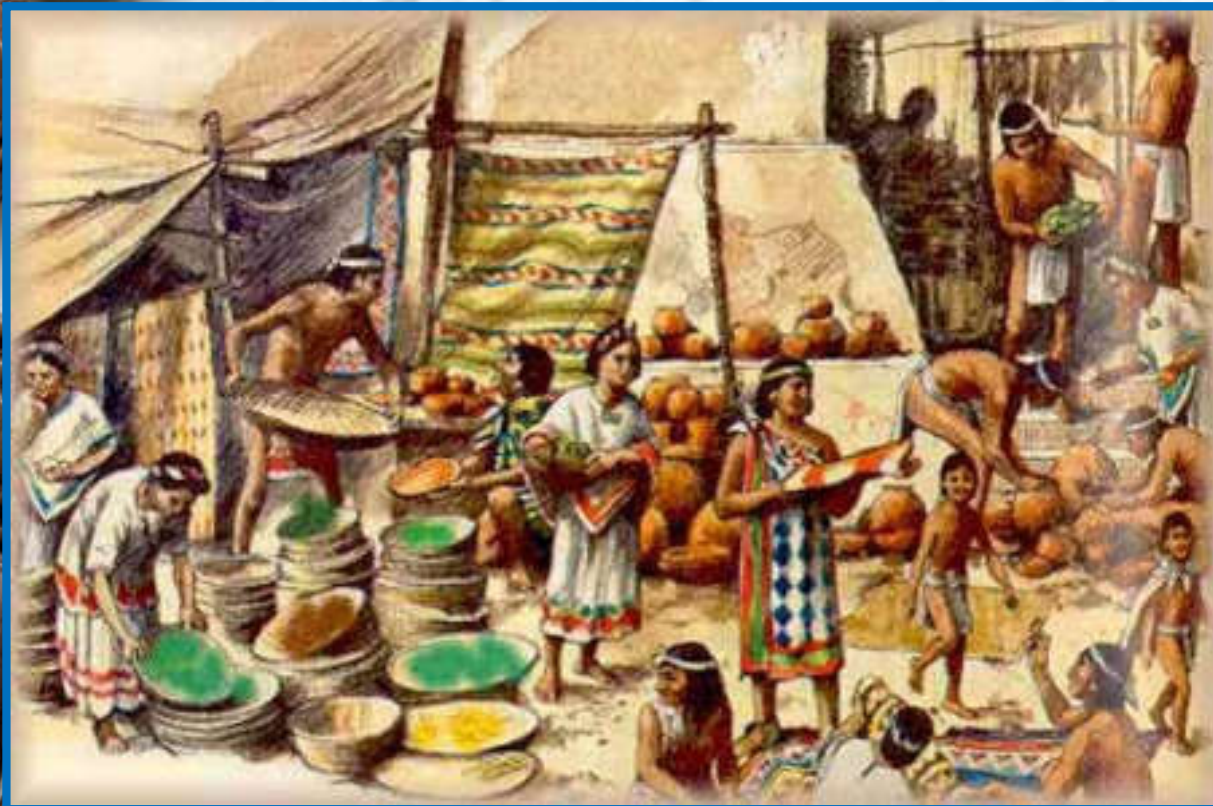
История возникновения шоколада.

Но богачи отобрали этот напиток, провозгласив его священным и объявили, что пить «какаву» простолюдинам – плохая



История возникновения шоколада.

Вскоре они сделали шоколад деньгами, всего за 10 шоколадных зерен можно было купить кролика, а за 100 — крепкого раба.



История возникновения шоколада.

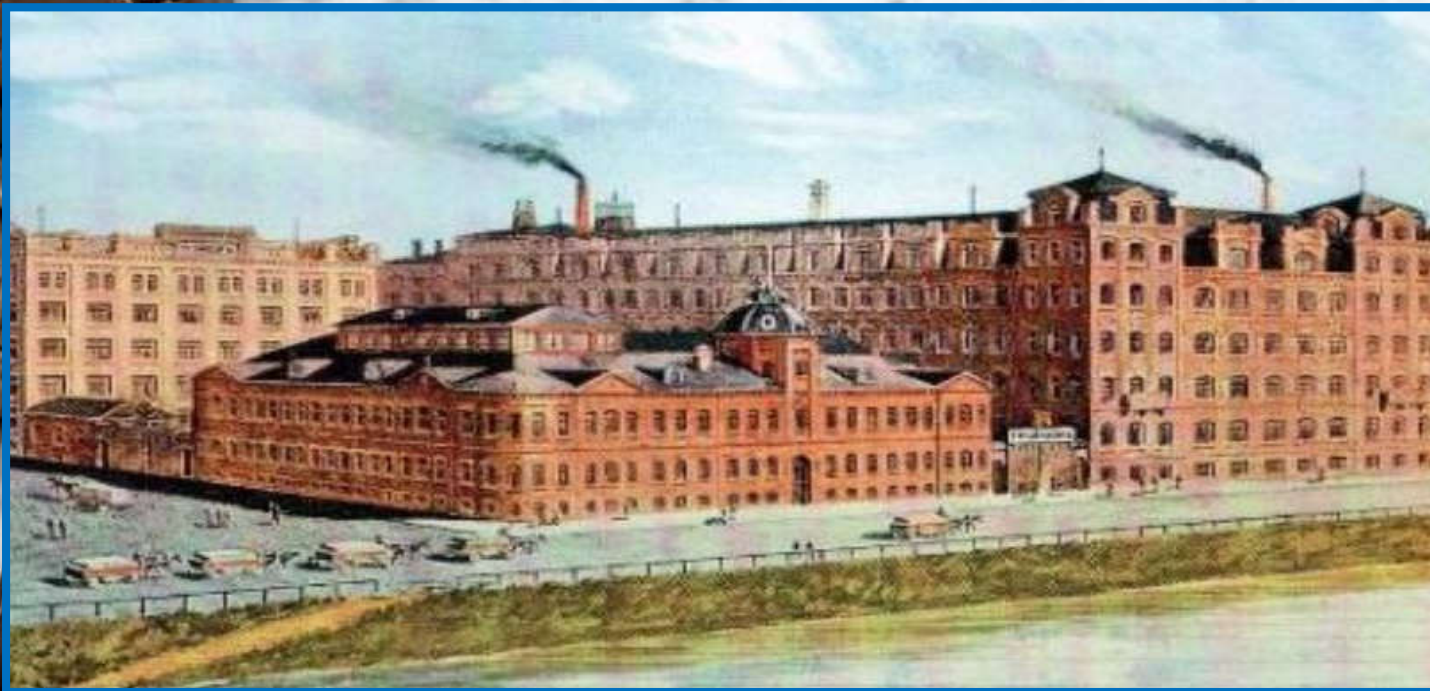
Первое кафе, где подавали шоколад, было открыто в Лондоне в 1657 году.

Шоколад был очень дорогим лакомством для богатых.



История возникновения шоколада.

Первые шоколадные
фабрики в России были
открыты в середине 19
века.



Влияние шоколада на организм человека.

Полезное влияние шоколада.

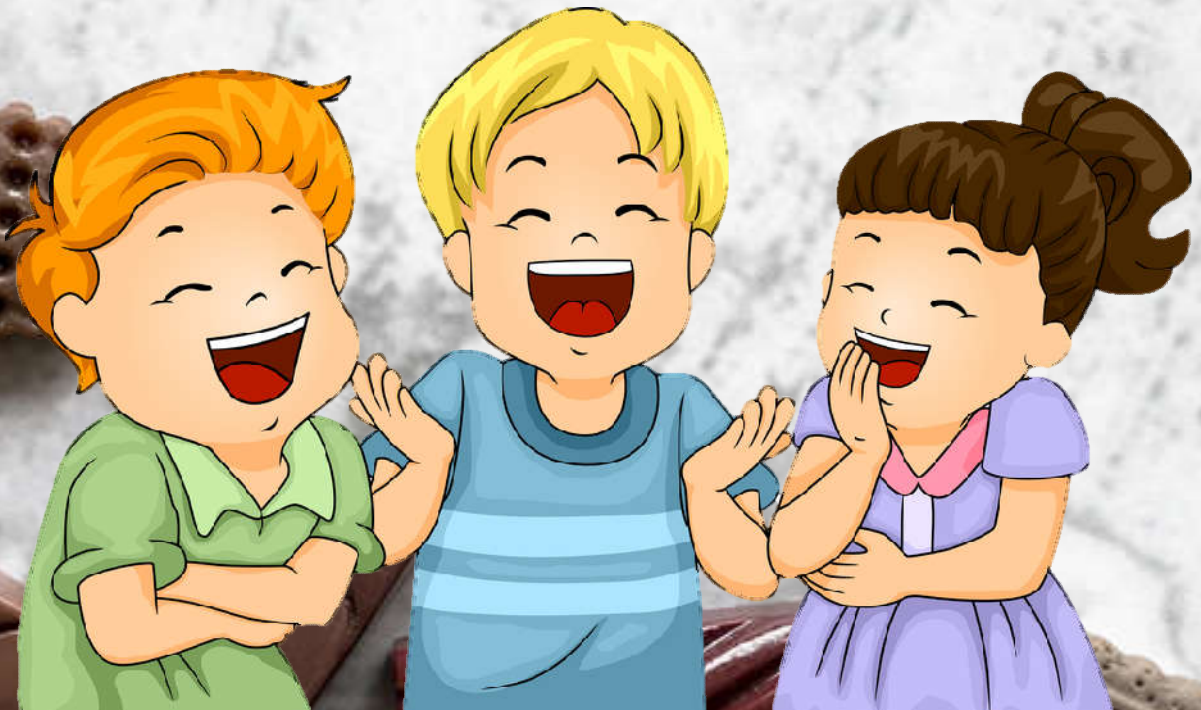
1. Стимулирует работоспособность и творческую активность человека.



Влияние шоколада на организм человека.

Полезное влияние шоколада.

2. Способен снять чувство тревоги и вызывает чувство радости.



Влияние шоколада на организм человека.

Полезное влияние шоколада.

3. Черный шоколад в умеренных дозах способен предотвратить сердечно-сосудистые заболевания. Предохраняет от атеросклероза.



Влияние шоколада на организм человека.

Полезное влияние шоколада.

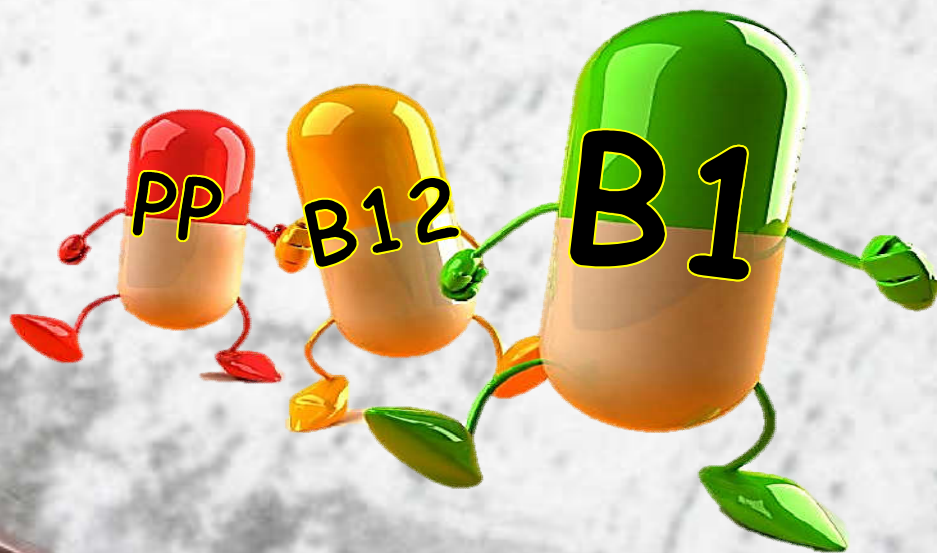
4. В шоколаде присутствует витамин F, снижающий уровень холестерина в крови и уменьшающий вероятность развития инфарктов и инсультов



Влияние шоколада на организм человека.

Полезное влияние шоколада.

5. В 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.

Полезное влияние шоколада.

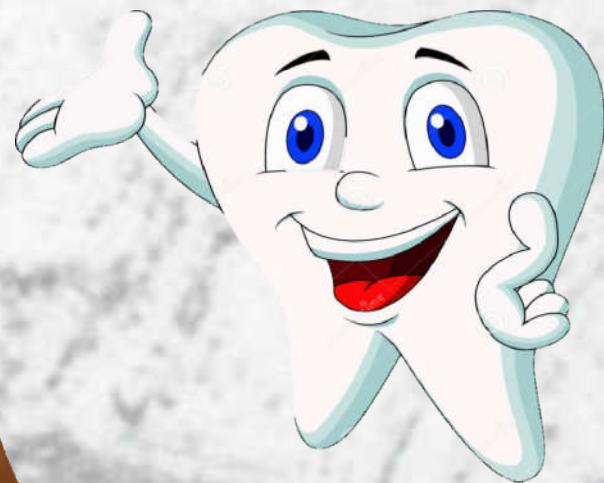
6. В горьком шоколаде
очень много железа



Влияние шоколада на организм человека.

Полезное влияние шоколада.

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



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.

Вредное влияние шоколада.

2. Может вызывать
аллергические реакции
организма.



Тюменская кондитерская фабрика



Тюменская кондитерская фабрика



Семен Исаакович
Либерман

Тюменская кондитерская фабрика



Тюменская кондитерская фабрика



Изготовление шоколада в домашних условиях

Молочный шоколад «Нежный»

Ингредиенты:

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



Молочный шоколад «Нежный»

