

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 52

ШОКОЛАД: ВРЕД ИЛИ ПОЛЬЗА?

Автор: Гришко Агата, 5 лет

Руководитель: Володкович Г.И.,
воспитатель

Армавир, 2024г.



**Цель работы: разобраться, вреден или полезен шоколад для здоровья
изучить из чего и как получают шоколад, какой бывает шоколад.
Проблема: как влияет шоколад на здоровье человека?**



Задачи исследования:

Найти и изучить материал о истории возникновения шоколада, узнать интересные факты о шоколаде.

Изучить состав, свойства шоколада, его классификация.

Провести анкетирование ребят в моей группе.

Попробовать изготовить шоколад в домашних условиях (рецепт) –

**Методы исследования:
работа с Интернетом,
литературой,
анализ информации,
изготовление шоколадных
сладостей,
работа с программой
PowerPoint.**



Из интернета мы узнали историю , что же такое шоколад, из чего его делают?







Как же делают шоколад?



Виды шоколада :

- шоколад обыкновенный,
- шоколад десертный,
- шоколад пористый,
- белый шоколад,
- шоколад молочный,
- шоколад с добавками: орехи, воздушный рис, карамель ...



Полезные свойства шоколада

Шоколад – настоящая кладовая ценных веществ. В нем много разных полезных веществ (магния и калия, кальция, витаминов группы В и железа). Все это укрепляет мышцы сердца и нервную систему.

Шоколад и ароматерапия- его рекомендуют людям с чувствительной психикой.

Шоколад понижает уровень холестерина, нормализует давление.



РЕЗУЛЬТАТЫ МОЕГО ОПРОСА:

В исследовании принимали участие 20 детей.

Предложила ответить на вопросы.

Любите ли вы шоколад?

18 детей ответили - да;

2 детей ответили - нет

Как вы считаете, вреден ли шоколад?

10 человек ответили нет;

10 детей ответили да.



**Может быть от
шоколада
аллергия?**



Может ли
шоколад портить
зубы ?





Как влияет
шоколад на нашу
фигуру ?



Опыт 1 Проверяем шоколад настоящий или нет.
Для опыта мы взяли шоколад Алёнка, Бабаевский,
Вдохновение, Яшкино, Милка и Ozego. Шоколад утонул
в молоке. Значит он настоящий.



Опыт 2

Настоящий шоколад тает в руках



КАК ПРОВЕРИТЬ ШОКОЛАД ?

однороден по цвету

имеет гладкую блестящую поверхность

ломается с характерным треском.

тает на языке (т.к какао – масло тает уже при +32 С)

на упаковке должен стоять ГОСТ



КАК Я ГОТОВИЛА ШОКОЛАД ДОМА ...

Рецепт: 5ст. ложек молока, 50 гр. сливочного масла, 6-8 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек какао, 1ч. ложка муки.



Изготовление шоколада с изюмом и цукатами



Я угостила крестную шоколадом,
который приготовила сама



«ПЛЮСЫ» и «МИНУСЫ» шоколада

Плюсы:

Шоколад укрепляет иммунную систему (значит, организм защищается от «вредителей»), помогает справиться с кашлем и предотвратить болезни сердца, повышает настроение.

Минусы:

вызывает аллергию, появляются лишние килограммы при большом его употреблении.

НО... совсем отказываться от шоколада ученые не советуют!



Благодарю за внимание

