**Проект «Мой любимый шоколад – это вредно?»**

Шоколад – любимое лакомство детей и взрослых. Мне тоже очень нравится это волшебное лакомство. И я решила узнать всё о шоколаде: как он появился у нас, из чего его изготавливают, какой бывает шоколад?

Цель исследования: изучить из чего и как получают шоколад, какой бывает шоколад.

Объект исследования: лакомства.

Предмет исследования: шоколад.

Задачи:

1. Ознакомиться с историей возникновения шоколада.

2. Состав и классификация шоколада.

3. Изучить свойства шоколада.

4. Узнать о процессе приготовления шоколада

5. Узнать интересные факты о шоколаде.

Гипотеза: шоколад благотворно влияет на здоровье и самочувствие человека, поднимает настроение. Иначе никто бы его не любил!

Ход работы

Шоколад любимое лакомство детей и взрослых. Нам тоже очень нравится это волшебное лакомство. И мы решили узнать всё о шоколаде: как он появился у нас, из чего его изготавливают, какой бывает шоколад?

- Из истории шоколада

- Как растёт шоколад

- Все виды шоколада

- Какими полезными свойствами обладает этот продукт?

- Использование шоколада в кулинарии

- Для лечебных целей специалисты рекомендуют высококачественные сорта горького шоколада. Подтверждением этому являются и исследования американских учёных. Они показали, что люди, которые едят шоколад 2-3 раза в месяц, чувствуют себя лучше чем, те, кто полностью отказался от шоколада. Причиной этому являются антиоксиданты, содержащиеся в шоколаде.

Заключение

Шоколад – король сладостей, обожаемый и детьми, и взрослыми.

Наше предположение о том, что шоколад приносит пользу для здоровья человека, поднимает настроение, подтвердилось. Об этом я расскажу учащимся нашей школы, которые, как выяснилось из анкет, мало что знают.

Шоколад не только вкусен, но и полезен. Главное – выбрать натуральный продукт, который не содержит искусственных добавок и употреблять его умеренно.

И, последний довод в пользу шоколада: его действительно любят все! Ведь, если что-то вкусное доставляет удовольствие, значит, оно необходимо организму. Там, где шоколад, всегда хорошее настроение, веселье, успех.

Приложение.

1. Шоколадные рекорды Гиннеса.

Шоколадный брусочек

Согласно Книге рекордов Гиннеса, самый большой в мире брусок шоколада весил приблизительно 2280 кг. Одна из кондитерских фирм изготовила этот шоковый экземпляр для выставки «Еврошоколад», проводимой в Турине в 2000 году.

2.Высокая шоколадка

В феврале 1991 года в Барселоне создали самую высокую модель шоколада. Образцовое создание возвышалось на 8,5 м в высоту и радовало зевак, пока экспонат не начали надкусывать.

Шоколадное сердце

Повар из Германии и его команда создали ко Дню Святого Валентина самое большое в мире сердце из шоколада и пряничного теста. Сердце весит около 922 килограммов, высота и ширина по 5 метров.

3.Самая большая в России плитка шоколада

В Москве в день праздника «500 лет шоколаду» Кондитерская фабрика «Волшебница» представила всем гостям праздника самую большую настоящую шоколадную плитку в мире. Весило это произведение кондитерского искусства 500 кг, его длина составила 2м 73 см ширина 1м 25 см, а высота - 14 см. Шоколадка была упакована в настоящую фольгу и бумажную этикетку.

4.Конфетка

Американские кондитеры соорудили гигантскую конфету - трюфель из горького шоколада высотой более 2 метра и весом 3 тонны. Ее высота составляет более двух метров, в диаметр - примерно столько же. В нем поместились бы почти 700 тыс. конфет обычного размера.