


**Тема: «Можно ли
приготовить шоколад
в домашних условиях?»**

**Презентацию подготовила: Кириллина Айаана
МКДОУ детский сад «Теремок» г. Ленск
Руководитель: Кириллина А.А.**



Введение.

Актуальность темы: мое любимое лакомство это конечно же шоколад. Невозможно представить себе ни одного праздника без шоколада. И мне захотелось узнать когда и где появился шоколад, как влияет шоколад на организм человека и можно ли приготовить его в домашних условиях?



Цель: приготовить шоколад в домашних условиях.

Задачи:

- выяснить происхождение шоколада;
- изучить виды;
- узнать в чем польза и вред шоколада;
- приготовить шоколад в домашних условиях.

Объект исследования: шоколад.

Методы исследования:

- изучение информации (энциклопедии, интернет);
- процесс изготовления.

История происхождения

Толстые деревья-крепыши растут в Африке. На его ветвях висят плоды, они похожи на оранжевые огурцы. Попугаи и обезьяны очень любят лакомиться ими. Если снять нежный плод и разрезать его, то можно увидеть ряды желтых семян. Каждое семя с большую фасоль. Это бобы какао.



Виды шоколада

**Мы с мамой решили
узнать каким, же бывает
шоколад? Оказалось, что
шоколад может быть
разным:**

- ❖ горький;**
- ❖ молочный;**
- ❖ белый;**
- ❖ пористый.**



Как влияет шоколад на организм?

Польза шоколада:

- шоколад поднимает настроение;
- шоколад – источник энергии, поэтому шоколад он полезен детям и спортсменам;
- в шоколаде есть вещества, которые укрепляют зубы;
- в шоколаде содержатся витамины.

Вред шоколада:

- от шоколада люди полнеют;
- от шоколада может быть аллергия;
- шоколад не следует есть много на ночь - он может вызвать бессонницу.

**Для приготовления
шоколада нам понадобятся:**

- Чаша для замешивания
- Ложка
- Какао - порошок
- Сухое молоко
- Сливочное масло
- Сахарная пудра
- Формочки для заливки и заморозки









Заключение

Мы закончили исследовательскую работу и узнали, что можно приготовить шоколад в домашних условиях. У домашнего шоколада получается отличный вкус. Домашний шоколад сделан из натуральных продуктов и не содержит искусственных вкусовых добавок. Очень важно, что шоколад не только вкусный, но и полезный.

Мне удалось приготовить шоколад дома вместе с мамой и решили, что очень полезно узнавать новое и делать что-то, чего раньше не делали.

Спасибо за внимание.

