

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Светлячок» п. Пеледуй»
муниципального образования «Ленский район» Республики Саха
/Якутия/**

**Проект на тему:
Что такое шоколад?**

Подготовила проект воспитатель :Дианова А.В.
Защитил: Крючков Владислав

Пеледуй 2019 год

1 Слайд. Здравствуйте, меня зовут Крючков Влад, мне 6 лет я посещаю детский сад «Светлячок» подготовительную группу «Улыбка».

2 Слайд Все взрослые и дети любят шоколад. Выяснили мы это перед новым годом. Мы много говорили о том, как ждем этого праздника, готовимся к нему. Все мои друзья и я мечтали о сладких подарках. Мои друзья очень любят шоколад.

3 Слайд. Ребята подробно рассказывали, каким бывает шоколад. А вот на мой вопрос: «от куда он берется? из чего делают шоколад, вредный он или нет?» не все смог ответить на вопросы!

4 Слайд. Нам очень захотелось знать «из чего и как делают шоколад!» «От куда он берется?» Анастасии Викторовны рассказала, что шоколад изготавливают на кондитерских фабриках из какао- порошка, используя различные добавки. Он бывает разным на вкус, по цвету и форме, бывает с орехами и изюмом, и другими наполнителями, и начинками.

5 Слайд. Но от куда же берется какао – порошок, необходимый для изготовления шоколада? Ответ на этот вопрос нам рассказала Анастасия Викторовна.

6 Слайд. Мы смотрели презентации и читали книги.

7 Слайд. Родиной какао является Южная Америка. Здесь растут «Шоколадные деревья», плодами которых являются какао – бобы.

8 Слайд. Чтобы получить шоколад, их чистят, сушат, обжаривают, а потом перемалывают в порошок. Этот какао – порошок и используют для изготовления шоколада.

9.Слайд Мы в детском саду начали проводить опыты с какао -порошком и шоколадом.

10 Слайд. Опыт №1 Разнообразие шоколада и вкус шоколада. Мы рассматривали шоколад и убедились в его разнообразии.

11 Слайд. Шоколад бывает 3 видов - горький, молочный и воздушный.

12 Слайд. Пробовали на вкус, шоколад отличается вкусом. Есть сладкий шоколад, есть горько –сладкий, вкус шоколада зависит от количества какао – порошка в составе. Чем больше в шоколаде какао – порошка, тем он более горький на вкус.

13. Слайд. А есть еще и белый шоколад, в нем нет какао порошка, а только молоко.

14 Слайд.

Опыт №2. Взаимодействие с водой. В воде разный шоколад ведет себя по-разному. В горячей воде любой шоколад тает так же, как в руках или под воздействием тепла. В холодной воде горький и молочный шоколад тонут, а воздушный шоколад плавает, так как в нем есть частичка воздуха.

15 Слайд. Мы даже рисовали шоколадом.

16 Слайд. Дома с мамой мы решили сделать шоколадную колбаску своими руками.

Подготовили все необходимое для приготовления: печенье, масло, сгущенка и какао – порошок. Мы с мамой смешали печенье, масло и сгущенку и у нас получилась и у нас получилась светлое тесто, потом мы добавили какао – порошок и тесто стало коричневым. Все приобретает цвет какао

17 слайд. О вреде и пользе шоколада я спросил у Анастасии Викторовны. Шоколада бывает вреден - если его много съесть, то появится аллергия, если много кушать можно растолстеть, от переедания шоколада появляется кариес.

18 слайд. Она рассказала, что шоколад поднимает настроение, что шоколад заряжает энергией, улучшает работу мозга он не только лакомство, но и помогает бороться с болезнями, шоколад прекрасный лекарь. От шоколада больше пользы чем вреда.

19 слайд. Мы совершил необычное путешествие в царство шоколада и узнал много интересного: как и откуда он берется, каким он бывает, вреден он или полезен. Но на этом мое путешествие не закончилось. Любите и ешьте шоколад на здоровье!

20 Слайд. Спасибо за внимание!

