

Республика Саха (Якутия) Ленский район
Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Теремок» г. Ленск
МО «Ленский район» Республика Саха (Якутия)

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

Выполнила: Кириллина Айаана
Руководитель: Кириллина А.А.
воспитатель

Ленск 2024

Содержание

I.	Введение.....	
3	
II.	Теоретическая часть.....	4
	2.1 История происхождения шоколада.....	4
	2.2 Виды шоколада.....	4
	2.3 Как влияет шоколад на организм человека.....	4
III.	Практическая часть.....	5
IV.	Заключительная часть.....	6

I. 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.

План работы:

- попросить родителей помочь мне узнать информацию из интернета и книг;
- выяснить, виды шоколада;
- выяснить как влияет шоколад на организм человека;
- приготовить шоколад в домашних условиях.

II. Теоретическая часть.

2.1 История происхождения шоколада.

Сначала я решила узнать когда и где появился шоколад. Из энциклопедии я узнала, что шоколад впервые изобрели более 3000 лет назад. Шоколадное дерево не растет у нас в стране так, как у нас холодно. Толстые деревья-крепцы 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.

2.2 Виды шоколада.

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

- горький, молочный, белый, пористый.

2.3 В чем польза и вред шоколада?

Я задумалась, и решила узнать - шоколад полезен или вреден для организма человека? Я спрашивала у взрослых о пользе и вреде шоколада. И вот что я выяснила.

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.

III. Практическая часть.

3.1 Много всего интересного я узнала о шоколаде, осталось только попробовать приготовить его дома с мамой по одному из рецептов.

Для приготовления шоколада нам понадобятся:

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

3.2 Процесс изготовления шоколада в домашних условиях.

- Сначала я взяла какао-порошок.
- Добавила к нему сухое молоко
- Добавила сливочное масло.
- Насыпала немного сахарной пудры.
- Всё смешала, мама поставила массу на плиту, немного поварила.
- Затем выложила наш шоколад в формочки. Поставила в холодильник на 4 часа.

V. 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 никогда не делали.

