

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида «Аленький цветочек»

**Конкурс творческих детско – родительских
исследований и проектов «Маленький исследователь»**

***Творческий детско-родительский исследовательский
проект***

«Шоколад – вред или польза?»



Автор: Ярлина Полина
воспитанница «МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»
группа «Капитошка»

и её мама Ярлина Екатерина Александровна

Руководитель проекта:

Яковлева Наталья Васильевна
воспитатель
I квалификационная категория.

с. Перегрёбное, 2019

Содержание:

Введение.....	3
I. Основная часть	
Что такое шоколад?	
История возникновения шоколад.....	4
Виды шоколада	
Польза и вред шоколада для человека.....	6
II. Практическая часть	
Изготовление шоколада в домашних условиях.....	7
III. Заключение	
Выводы.....	8
Литература.....	9

Введение.

Меня зовут Ярлина Полина, мне 6 лет. Я хочу представить вам проект «Шоколад – вред или польза?».

Я большая сладкоежка! Очень люблю сладкое и шоколад, но моя мама не разрешает мне есть много сладкого, она говорит, что это вредно для зубов. И мне стало интересно узнать всё о шоколаде.

Актуальность: в современном мире изделий из шоколада большое множество, поэтому вреден он всё-таки или полезен – я решила узнать.

Проблема: вреден или полезен шоколад?

Гипотеза исследования: предположим, что шоколад приносит больше пользы, чем вреда и его можно приготовить дома.

Цель проекта: выяснить, полезен или вреден шоколад для человека и сварить его дома.

Задачи:

1. Изучить, историю возникновения шоколада.
2. Виды шоколада.
3. Узнать о пользе и вреде шоколада.
4. Приготовить шоколад в домашних условиях.

Объект исследования: человек

Предмет исследования: шоколад

Методы и приемы:

- Наблюдение
- Беседа
- Практический

І. Основная часть

Что такое шоколад?

Шоколад – любимое лакомство детей и взрослых, но они мало знают о нём. Многие дети не знают, откуда берётся шоколад. Мнения о пользе и вреде шоколада разделяются.

Мне стало интересно, где впервые появился шоколад? Из чего его делают, и каким он бывает. Смогу ли я дома приготовить шоколад?

История возникновения шоколада.

С латинского языка слово «шоколад» переводится как «пища богов».



Шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево - какао. Плоды дерева похожи на лимоны, внутри которых есть семечки – какао-бобы. Когда они созревают и становятся темно-коричневого цвета, их срезают. А бобы какао – перемалывают в мелкий коричневый порошок-какао.



Впервые попробовали на вкус эти зерна племена индейцев майя. Они побросали бобы какао на землю. Солнце подпалило их, и кто-то из бедняков собрал зерна и кинул в чашку с водой. Получился первый шоколад.



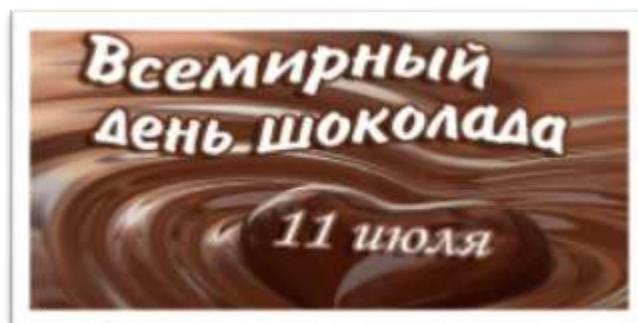
Первым европейцем, которому удалось попробовать шоколад, был Христофор Колумб.



Сейчас шоколад изготавливают на кондитерских фабриках при помощи специального оборудования.



Каждый год 11 июля отмечается Всемирный день шоколада.



Виды шоколада.

Шоколад различают по форме и размерам. В зависимости от содержания какао шоколад бывает черным, тёмным, молочным и белым.

О пользе и вреде шоколада.

Взрослые считают, что шоколад вреден для зубов и способствует заболеванию кариесом. Оказывается, в отличие от других сладостей, именно шоколад наименее опасен. В шоколаде есть масло – какао, которое обволакивает зубы защитной плёнкой и предохраняет их от разрушения.

Шоколад не только вкусный, но и полезный. Он способен вызвать прилив сил и бодрости, улучшить память, настроение, уберечь от усталости.

Однако, если употреблять шоколад в больших количествах, он может стать причиной лишнего веса, вызвать аллергию.



II. Практическая часть.

Изучив историю о шоколаде, мы с мамой решили приготовить его сами.

Шоколадование.

Мы купили необходимые продукты.

Нам понадобились:

- какао порошок
- сахарная пудра
- МОЛОКО
- сливочное масло



Как мы готовили: сначала мама рассказала мне, что включать электроприборы без взрослых нельзя. Затем мы вместе грели молоко на маленьком огне (не доводя до кипения)



добавляли в него сахар и какао.



Затем масло растапливали на водяной бане; смешивали его с молоком. Полученную смесь доводили до кипения, после чего оставляли на маленьком огне еще на пару минут.



Получили молочный шоколад. Его разложили по формам и охладили в холодильнике.



III. Заключение.

Вывод: На вкус наш шоколад получился не таким как в магазине, но нам он понравился.

Моя гипотеза подтвердилась, если есть шоколад в небольшом количестве, то он приносит больше пользы, чем вреда. Спасибо за внимание!

Список литературы:

1. «Все обо всем». Энциклопедия для детей. (Сост. Г. Шалаева. т.7, 12 – Москва, 1994)
2. Л. А. Багрова Я познаю мир. ООО «Фирма» изд. АСТ, Назрань, 1998г.
3. И. Коня «*Вся правда о шоколаде*». Журнал «Здоровье».

Интернет ресурсы:

1. http://www.bestpony.ru/glavnaya/stati/polza_shokolada/
2. <http://www.liveinternet.ru/users/2350163/post227342012/>
3. <http://zozhlegko.ru/food/vred-polza-shokolada.html>
4. <http://topprnews.ru/articles/427>
5. http://chocolatery.net/choco_fake/