

**МУ “Комитет по образованию г. Улан-Удэ”
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 15 «Радуга» г. Улан-Удэ общеразвивающего вида.**

**Проект на тему:
«Вред и польза шоколада»**

Рук-ль проекта: Ефимова М.П.

Ребенок: Семенов Матвей

Улан-Удэ, 2019г.

Проблема: Шоколад очень вкусный, но полезный ли он.

Цель: Изучить состав шоколада, узнать, в чем состоит вред и польза шоколада

Срок проведения: 1 месяц

Шоколад.

I этап

- ☞ Что чаще всего мы берем в гости для угощения? Конечно, коробочку шоколадных конфет или плитку шоколада! Мне стало интересно: какой шоколад любят дети и взрослые? Вредно или полезно это лакомство?
- ☞ Я провел опрос среди своих друзей в группе, опросил знакомых взрослых дома. Выяснил, что дети любят шоколадные батончики, а взрослые молочный и темный шоколад.
- ☞ Шоколад бывает трех видах: темный (горький), молочный (мягче и слаще на вкус), и белый шоколад (в общем - это не шоколад, потому что не содержит какао тертого). Вид шоколада зависит от количества какао тертого, чем больше процент, тем темнее шоколад..
- ☞ История возникновения шоколада берет свое начало из Америки, а точнее от индейцев.
- ☞ Из какао бобов, которые растут прямо на стволе дерева, и похожи на большие желтые огурцы, получают какао масло и какао тертое. Из какао тертого делают шоколад. Какао порошок получают из «отходов» (жмых).
- ☞ Шоколад состоит из белков, жиров, углеводов, гормона счастья (Эндорфин), кофеина, магния, железа, витамина А, В и Е.
- ☞ Все привыкли думать, что шоколад вреден для зубов, а последние данные утверждают, что он обладает антибактерицидными свойствами. Одно время шоколад продавали в аптеках.
- ☞ Применяют шоколадную терапию для повышения иммунитета.
- ☞ Шоколад источник энергии
- ☞ Шоколад полезен для сердца и сосудов.
- ☞ **ВЫВОД:** шоколад благотворно влияет на здоровье человека, если использовать в пищу допустимых дозах.

II этап

☞ Исследования проводил опытным путем:

1. На таяние шоколада в руках, в сек. (шоколад должен таять во рту, а не в руках)
2. Анализ внешнего вида
3. Растворимость шоколада в горячей воде (на наличие осадков)

☞ В шоколаде не должно быть молочного жира, ароматизаторов, какао-порошка. Шоколад должен быть ровным, без поседения (белого налета). При растворении в горячей воде не должно быть осадков

☞ С помощью исследования популярного шоколада, продаваемых в магазинах, можно увидеть много вредных примесей в составе.

☞ **ВЫВОД:** при покупке шоколада внимательно изучайте его состав, срок годности.

Интересные факты

☞ Индейцы в шоколад добавляли перец чили и пряные травы.

☞ 11 Июля - Всемирный день Шоколада

☞ Самое большое шоколадное яйцо – размером 8м32см на 6м39см

☞ Самая гигантская скульптура из шоколада – лебедь, высотой 2 м, вес ее 2,2 тонны.