

Ученик 1. (Настя Ф.)

Современная пищевая промышленность заставляет многих сознательных хозяек искать домашние способы приготовления любимых лакомств из натуральных продуктов.

Слайд 2.

Мы выбрали тему «Шоколад в домашних условиях» для своей научно-исследовательской работы, потому, что хотим ответить на вопрос «Можно ли приготовить вкуснейший домашний шоколад, максимально похожий на шоколад фабричного производства, однако без консервантов, стабилизаторов, ароматизаторов и прочей химии?»

Перед собой мы ставим следующую цель: разработать и апробировать рецепты домашнего шоколада.

В процессе работы мы постараемся решить следующие задачи:

- ✓ Познакомиться с историей происхождения шоколада;
- ✓ Дать характеристику основных ингредиентов шоколада;
- ✓ Проанализировать состав наиболее любимых детьми сортов шоколада;
- ✓ Провести анкетирование, опрос;
- ✓ Выяснить, какое влияние на здоровье детей может оказать шоколад;
- ✓ Разработать рецепты домашнего шоколада.

Слайд 3.

Область исследования: естествознание.

Объект исследования: шоколад.

Предмет исследования: рецепты домашнего шоколада.

Участники исследования: обучающиеся 3 а класса, педагог.

Время выполнения: 6 месяцев.

Слайд 4.

Гипотеза: предполагаем, что, если приготовить шоколад в домашних условиях, то он будет максимально похожий на шоколад фабричного производства, однако без консервантов, стабилизаторов и прочей химии.

Слайд 5.

В процессе исследования мы использовали следующие методы:

- ✓ Работа с литературой и средствами массовой информации;
- ✓ Анкетирование учащихся, учителей и технического персонала школы, родителей;
- ✓ Опрос продавцов;
- ✓ Анализ состава наиболее употребляемых сортов шоколада;

✓ Анализ результатов.

Таким образом, наше исследование будет полезно и детям и их родителям: всем, кто любит шоколад и беспокоится о своём здоровье.

Слайд 6.

Этапы исследования:

- ✓ Выбор темы, определение цели и задачи исследования.
- ✓ Сбор и обработка информации.
- ✓ Сведения из истории шоколада.
- ✓ Подборка рецептов домашнего шоколада.
- ✓ Обработка результатов анкетирования.
- ✓ Практическая часть.
- ✓ Приготовление домашнего шоколада.
- ✓ Изготовление обёрточной упаковки и этикетки.
- ✓ Разработка авторского рецепта шоколада.
- ✓ Подборка рецептов шоколада для кулинарной книги.
- ✓ Оформление книги отзывов.
- ✓ Итог исследовательской работы
- ✓ Выводы.

Ученик 1. (Настя Ф.)

Шоколад, как видим, очень полезный продукт. Не только полезный, но и любимый для многих детей и взрослых.

Итак, перед собой мы ставим **цель**: разработать и апробировать рецепты домашнего шоколада.

В процессе исследования мы решали следующие задачи, которые вы можете посмотреть на слайде.

Данное исследование проводилось среди учащихся, учителей, технического персонала МОУ «Ульканская СОШ№2», а также среди родителей и продавцов нашего посёлка.

В процессе исследования мы использовали следующие **методы**:

1. Анкетирование.
2. Опрос.
3. Анализ.

Ученица 1. (Настя Ф.)

Шоколад «Вкусняшка!». Десерт, приготовленный из какао-порошка, не слишком похож на покупные плитки и достаточно быстро тает.

Ученик 1. (Настя Ф.)

Хочется напоследок сказать: уважаемые родители! Готовьте детям чаще шоколад! Лучше горький! Не забывайте и сами его принимать ежедневно, и тогда мы, ваши дети, тоже будем счастливы от того, что вы здоровы и энергичны!

Ученик 2. (Дарья К.)

В Африке, на Золотом берегу растут деревья. На ветвях пучками висят плоды, похожие на ярко-желтые огурцы. Если плод разрезать его, то увидим ряды желтоватых семян. Это бобы какао.

Слайд 8.

А знаете, как переводится имя «теоброма»? - «Пища богов». И само это дерево древними индейскими племенами почиталось как божественное. Ацтеки поклонялись шоколадному дереву. Делали из его семян напиток, сладкий и ароматный, который восстанавливал силы человека.

Слайд 9.

В Европе первые какао-бобы появились благодаря Христофору Колумбу, жители острова Гайана потчевали дорогого гостя напитком из какао-бобов. Вернувшись из экспедиции, представил какао-бобы к столу испанского короля. Через некоторое время какао-бобы появились при дворе короля Франции, а потом распространились по всей Европе.

Слайд 10.

В 17 веке ученые впервые обнаружили лечебные свойства шоколада, что еще больше увеличило его популярность.

Слайд 11.

В 18 веке во Франции открылись первые кондитерские, где посетителей угощали шоколадным напитком. А в Англии подобные заведения были настолько популярны, что затмили чайные и кофейные дома.

Слайд 12.

Все это время шоколад употреблялся только в виде напитка. Только в 19 веке швейцарцы научились получать из какао-бобов какао-масло и какао-порошок.

Слайд 13.

В 1819 году была создана первая в мире шоколадная плитка, что стало началом новой эпохи в истории шоколада. Фабриканты начали эксперименты с новым продуктом, добавляя в него орехи, мед, цукаты, а главное – молоко, что привело к появлению молочного шоколада.

Слайд 14.

В начале 20 века шоколад становится широко доступным. Во время войны американское и европейское правительства включают шоколад в рацион солдат.

Ученик 2. (Дарья К.)

Приняли участие в анкетировании обучающиеся 2-4 классов – 70 ч., учителей и техперсонала – 11 ч. и родителей обучающихся 1-х классов нашей школы – 15 ч.. Результаты размещены на слайде.

Слайд 39.

Были взяты интервью у продавцов магазинов нашего посёлка «Колос», «Надежда», «Тайга» и «Байкал». Выяснили, что покупают шоколад часто, как плиточный, так и батончики. В основном, это известные марки – Alpen Gold, Snikers. Если взрослые заходят в магазин с ребенком, то берут Neskvik или «Барнис».

Слайд 40.

Выводы:

1. Предпочитают молочный шоколад;
 2. Видят в шоколаде пользу и вред;
 3. Считают, что вреден для фигуры и зубов, но полезен тем, что поднимает настроение, улучшает работу мозга.
-

Ученик 2. (Дарья К.)

Шоколад «Попробуй, повторить!». Он из какао-бобов получился достаточно крупного помола. Домашний шоколад не проходил темперирования и его внешний вид немного изменился. Шоколад стал более матовым и зернистым.

Ученик 2 (Дарья К.)

В своей работе мы использовали: справочную литературу, энциклопедии, словари и интернет ресурсы.

Слайд 18.

Что ж, шоколад почти готов. Ему осталось только выстояться. С шоколадной массой ничего не делают, она спокойно стоит себе в отделочной машине, и будет так стоять трое суток. И все это время ей должно быть очень тепло, жарко даже, градусов пятьдесят.

Слайд 19.

И только на третьи сутки шоколад станет таким, каким мы его любим – вкусным, ароматным, и он долго может храниться.

Ученик 3. (Юля С.)

А как делают шоколад? Первым делом, чтобы еще необыкновеннее стал их аромат и легче отставала чешуя, какао зерна обжаривают.

Слайд 16.

Дальше широкая, похожая на огромный комод, дробильно-сортировочная машина безжалостно дробит, размалывает бобы, превращая их в крупку. Из сортировочной машины крупка попадает на мельницу. Но что это? Почему из мельницы не мука сыплется, а ползет тесто? Ведь крупка была сухой! Оказывается, из размолотых в крупку бобов какао получилось тесто потому, что из них выдавилось масло. Ведь семена всех растений содержат масло.

Слайд 17.

После этого настает час необходимо добавить нужное количество сахара, масла какао, молока или другого какого-либо снадобья.

Ученик 3. (Юля С.)

По результатам анкетирования выяснили, что любимые сорта шоколада – это молочный и белый пористый.

Проанализировали состав шоколада, используя информацию на обёртках. Сделали вывод, что весь шоколад содержит сахар, какао тёртое и какао масло. Многие из них имеют добавку - орехи, пищевые добавки – E476. Самым содержательным по наличию белков является шоколад «Блаженство», в нём мало жиров и много углеводов. Поэтому, он лучше подходит для детей.

Ученик 3. (Юля С.)

Шоколадная обертка производит сильное впечатление на того, кто покупает шоколад. Обучающимися 3-го класса на уроках изо и технологии разработаны и изготовлены подарочные упаковки для приготовленного ими шоколада. (Демонстрация обёрточных коробочек.)

Ученик 4. (Вова С.)

Шоколад бывает
обыкновенный и десертный.

Слайд 21.

Пористый шоколад: по
параметрам аналогичен
десертному шоколаду, но имеет
пористую структуру за счёт
обработки при переменном
давлении.

Слайд 22.

Белый шоколад: в основном
он состоит из какао масла, сухого
молока и сахара.

Слайд 23

В молочном шоколаде
содержится меньше какао-бобов и
больше сахара.

Слайд 24.

Черный шоколад - это единственный и неповторимый сорт.

Слайд 25.

Шоколад с крупными добавлениями в который в процессе изготовления введены крупные добавки в виде орехов, цукатов, изюма, вафельной крошки и других ингредиентов.

Ученик 4. (Вова С.)

На самом деле сделать настоящий шоколад в домашних условиях нереально. Ведь в состав шоколада обязательно входит масло какао, которое не так-то просто купить в магазине. Хотя горячий шоколад - первый вид десерта из какао, сделать и можно.

Обучающимся 3-го класса не мало было подобрано рецептов домашнего шоколада для кулинарной книги.

Ученик 4. (Вова С.)

(Демонстрация кулинарной книги) В этой кулинарной книге есть интересные идеи для приготовления разнообразных шоколадных лакомств, которые тают во рту.

Новички, желающие быстро получить удовольствие, найдут

здесь самые элементарные рецепты.

Так же в кулинарной книге представлены авторские рецепты 3-го класса. Рецепты домашнего шоколада «Ам-Ам!», «Вкусняшка», «Попробуй, повторить!»

Ученик 5. (Снежанна Н.)

Шоколад, как и любой другой продукт, обязательно включает белки, жиры, углеводы, а также кофеин, гормон счастья, белок, магний, железо, витамины А, В и Е, холестерин. Какую же роль играют эти вещества для организма человека?

Углеводы – это главный источник энергии для организма.

Белки – основной строительный материал.

Жиры - основной запас энергии организма.

Очень часто в состав шоколада включают крупные добавки: орехи, миндаль, изюм, которые служат хорошими витаминными добавками.

Также в шоколаде есть
пищевые безвредные добавки
(Е476, Е322).

Ученик 5. (Снежанна Н.)

На практических занятиях
«Домашняя шоколадная фабрика»
обучающимися 3-го класса
разработано и апробировано три
рецепта приготовления шоколада
в домашних условиях. Самый
натуральный шоколад из
обжаренных кофейных зёрен и
без вредных добавок и
подсластителей «Ам-Ам!»
(авторский), рецепт
приготовления шоколада из какао
порошка «Вкусняшка», рецепт
«Попробуй, повторить!» из
набора для приготовления
домашнего шоколада
«Шоколатье» кому
посчастливилось приобрести
какао-масло и тертые какао бобы.

Ученик 5. (Снежанна Н.)

(Демонстрация книги
отзывов) Приготовленным
шоколадом в домашних условиях
угощали независимых экспертов
и предлагали написать небольшой
отзыв о приготовленном
шоколаде.

Отзывы все положительные!

Мы не делаем рекламу-мы
делаем контрольную закупку.

Победителем становится
шоколад.....

Ученик 6. (Аня Б.)

Индейские племена замечали
за горячим напитком из тертого
какао большое количество
целебных свойств, которые
впоследствии были
подтверждены современными
учеными. Так, после чашки
крепкого шоколада быстрее
затягивались раны, повышался
тонус организма, пропадала
усталость.

Слайд 28.

У шоколада масса полезных
свойств для организма человека.

Во-первых, он повышает
работоспособность и творческую
активность.

Самое приятное полезное свойство шоколада – «стирание» тоски, стресса и депрессии.

Одна неприятность, в которой обвиняется шоколад, — кариес. В шоколаде имеется антисептическое вещество, которое подавляет действия бактерий, образующий зубной камень. Налегайте на горький шоколад – он полезен для зубов и десен.

По поводу избыточного веса от употребления шоколада, скажем коротко: избыток — от избытка.

Умеренное употребление шоколада может продлить жизнь человека на год.

Шоколад полезен детям, а также тем, кто активно занимается спортом, умственным трудом.

Таким образом, как мы не хотели бы, но не нашли ничего отрицательного в том, что очень любим шоколад. Ешьте шоколад на здоровье, но в меру!

Ученик 6. (Аня Б.)

Мы не делаем рекламу – мы делаем контрольную закупку. Для голосования предлагаем три сорта домашнего шоколада. Это «Ам-Ам!» (авторский), «Вкусняшка»,

«Попробуй, повторить!» Члены жюри – дегустаторы. У вас жетоны, которые вы отдадите за какой-либо шоколад. Так выявим «победителя».

Ученик 6. (Аня Б.)

Если не вредный, значит полезный? К каким выводам пришли?

Ученик 7. (Алина Л.)

Интересно, что ...

... международный день шоколада отмечается по всему миру 11 июля.

Слайд 30.

...кондитеры Нью-Йорка создали самую высокую в мире башню из шоколада в 6 м 40 см.

Слайд 31.

... в италии был установлен мировой рекорд за самую длинную плитку шоколада. Ее длина 11,57 метра.

Слайд 32.

...самая тяжелая плитка, весом 4410 кг, изготовлена в Армении. Чтобы съесть такую плитку среднему потребителю потребовалось бы 450 лет.

Слайд 33.

...самая большая плитка шоколада была сделана в Турине. Длина ее – 304 метра, а ширина – 139 м.

Слайд 34.

...самый тяжелый шоколадный батончик был изготовлен в Италии. Его вес достиг 2280 килограмм.

Ученица 7. (Алина Л.)

Выводы по наблюдениям:

Шоколад «Ам-Ам!». Непередаваемый аромат, когда его готовишь. Он прекрасно хранится в холодильнике и готовится только из натуральных продуктов.

Ученик 7. (Алина Л.)

Гипотеза подтвердилась, приготовленный шоколад в домашних условиях, похож на шоколад фабричного производства, только без консервантов, стабилизаторов и прочей химии. Он легок в приготовлении. Очень вкусный и настоящий!