**МБДОУ «Детский сад «Искорка»**

**Исследовательская работа**

**Тема «Шоколад»**

**автор: Кыдыев Айан,5 лет**

**2021г.**

**Слайд 1.**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА НА ТЕМУ: «ШОКОЛАД»

**Слайд 2**.На новогодний праздник мне подарили очень много шоколадных конфет. (Фото)Я удивился сколько разных шоколадных изделий существует. И подумал, если я все это сьем, полезно ли будет для моего здоровья?!

Подарите мне билетик в шоколадную страну,

Где молочный гонит ветер Шоколадную волну.

Где плывёт под крики чаек Шоколадный пароход,

А на пристани встречает Шоколадный бегемот.

Где растут на загляденье Шоколадные леса,

И ложится на растенья Шоколадная роса.

Я искал без остановки И достал себе билет:

Шоколадный мир в коробке Восхитительных конфет!

К.Стрельник слайд 1

**Слайд 3** Цель моего исследования: расширение знаний о шоколаде

Задачи :

1.Изучить литературу по данной теме

2.Познакомиться с историей происхождения шоколада.

3. Познакомиться с разными видами шоколада.

**Гипотеза** Шоколад- полезен для здоровья

**Слайд 4.**Изучив литературу, я узнал что история шоколада началась очень давно в Америке.В те времена там жили племена индейцев.Они придумали название необычным плодам,из которых варили вкусный шоколадный напиток.Плоды были для них священными ,а слово звучало «КАКАВА»,что значит горькая вода.

ПЛОДЫ ДЕРЕВА КАКАО, ЦВЕТУЩЕЕ ДЕРЕВО КАКАО

Один французский повар догадался добавить сахар к горькому какао и шоколад тут же превратился в обожаемый продукт во всем мире.

В России шоколадный напиток долгое время могл позволить себе только богатый и благородный человек,так как какао был очень дорогой.

Спустя некоторое время в Европе ,ученому из Голандии,удалось получить какао масло из напитка, а также изобрести пресс, благодаря которому шоколад стал твердым.

**5 слайд.** С Екатериной Ивановной мы совершили виртуальную экскурсию на «Фабрику шоколада».Оказывается шоколад бывает разный :

**Чёрный (горький) шоколад** делают из тёртого какао, сахарной пудры и какао-масла. Чем больше в шоколаде тёртого какао, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад. В горьком шоколаде содержится больше какао-продуктов.

**Молочный шоколад**  изготавливают из тёртого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Молочный шоколад содержит меньше какао-продуктов,больше молока

**Белый шоколад** готовят из какао-масла, сахара, сухого молока и ванилина, не добавляют какао,поэтому он имеет кремовый цвет (белый).

Еще мы выяснили ,что есть праздник-Всемирный день шоколада отмечается 11 июля

**6 слайд** Я сходил к медсестра нашего детского сада. Оксана Михайловна рассказала о пользе и вреде шоколада

Шоколад поднимает настроение,укрепляет сердце.

Когда -то шоколад прописывали как лекарство и продавали его в аптеках.

Полезен даже запах шоколада. Ученые установили, что этот аромат поднимает настроение.

Но в больших количествах –шоколад вреден

**7 слайд** Я решил провести опыты и узнать, какие свойства есть у шоколада?

Опыт. №1 Разные плитки шоколада разламываются на кусочки, легко трутся на терке.

Опыт №2..В горячей воде шоколад растворяется. В холодной воде он опускается на дно.

Опыт №3.: настоящий шоколад должен оставить след на ладони и таять во рту.

Опыт №4. Шоколад может содержать воздух. - тонет, если он плотный в нём нет воздуха, и плавает, если в нём есть воздух (воздушный шоколад).

Опыт №5 Пока шоколад не загустел, он может принимать форму в зависимости от той , в которую его залили.

**8 слайд** Я решил с мамой , попробовать создать свои шоколадные изделия. Мы приготовили шоколад в домашних условиях.Для этого взяли какао,сахар,молоко. Сварили шоколад ,поместили в форму и поставили в холодильник.

Приготовили алтайское национальное блюдо «Чок-чок» с добавлением какао.

**Вывод** В ходе своей работы , я узнал об истории шоколада,о его свойствах. О том что шоколад полезен. А еще научился изготавливать свои шоколадные изделия.