

**Рождественский
пряник-волшебство
на кухне**



Поэтому я поставила цель проекта: Выявить особенности приготовления разных видов пряников

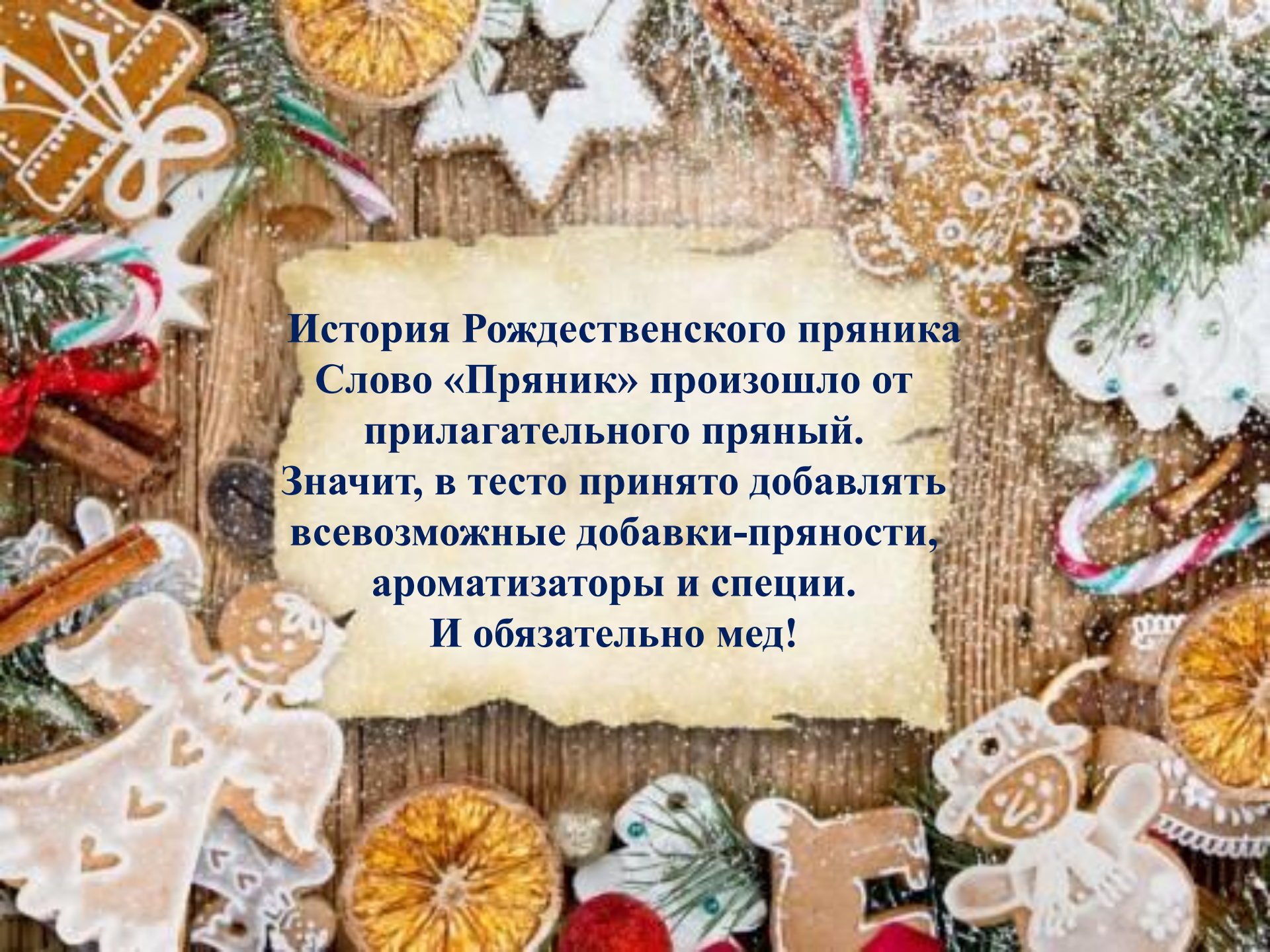
Задачи проекта:

Собрать и систематизировать информационный материал

Выделить ассортиментный ряд изделий не изготавливаемый в настоящее время и собрать по ним имеющуюся рецептуру.

Изготовить и продемонстрировать пряники по традиционным рецептам..





История Рождественского пряника
Слово «Пряник» произошло от
прилагательного пряный.
Значит, в тесто принято добавлять
всевозможные добавки-пряности,
ароматизаторы и специи.
И обязательно мед!

И я хочу представить несколько видов. Славяне готовили пряники в виде животных, и очень часто в виде козы, и называли эти пряники смешным словом «Козули»! Рецепт пряников был очень прост, пряники дарили вместо подарков на рождество и Новый год, и хранились они целый год, потому были сухими и жесткими.



Мастеров

ФЕНИКС



Пряники упомянуты в детских произведениях:
Братья Grimm в сказке «Гензель и Гретель»
описали пряничный домик, размером с настоящее жильё.



В США популярностью пользуется сказка о пряничном человечке, который ушел от бабушки и дедушки, а попался лисе. Этот же забавный персонаж - имбирный человечек стал и одним из второстепенных героев мультфильма «Шрек».



И, конечно же, русская народная сказка Колобок - так же рассказывает об испеченном человечке, которого тоже можно отнести к прародителям пряника.



Итак, начинаем волшебство!!!

Сначала позаботимся о чистоте рук и подготовим рабочее место. Это целая процедура - маленькая лаборатория, где нужно взвесить, отмерить, смешать и даже нагреть!



24/01/2017

Готовим все необходимые продукты и замешиваем тесто!



Ароматное тесто готово! Переходим к первому этапу творчества.
Тесто тонко раскатаем и вырежем разные фигурки!
Какие только захотим!



24/01/2017

Фигурки из теста запечем, и оставим остывать



Приступим к следующему волшебству - приготовлению глазури!



24/01/2017

А теперь, наверное, самый интересный, и самый трудоемкий процесс - роспись пряника сахарной глазурью. В этом деле важна фантазия и ловкость - чтобы глазурь не растеклась и не успела застыть - ведь застывает она всего за 40 минут! Ну и, конечно же, чтобы пряник получился красивым веселым!



Наши пряники готовы! Получились они, как и должны, ароматные, суховатые и ломкие! Такие пряники можно подавать к чаю на стол, а можно и подарить друзьям!





Их даже можно вешать на
новогоднюю елку, только проде-
в веревочку в заранее
заготовленное отверстие!

Мы решили угостить пряниками своих одноклассников. Но как же решить - понравилось ли пряное угощение друзьям? Было принято простое и интересное решение: устроить дегустацию!!!

Таким образом, у нас получились пряники рождественские под №1, пряники сладкие под №2, и пряники солёные под №3. Лидером голосования стал Рождественский пряник под №1.



Выводы

Мы приготовили пряники из простых и доступных продуктов и воспользовались формами, имеющимися в наличии. При желании можно пополнить запас форм, изготовив их из жестяных банок, выбрав любимые персонажи, нужный размер и форму. Можно экспериментировать с красителями для глазури и делать более яркие и красочные рисунки на пряниках. А еще, получив навыки выпечки таких пряников, можно сконструировать формы для выпечки деталей пряничного домика, и изготовить этот более сложный кулинарный и праздничный атрибут Нового года и Рождества! Да, потрудиться пришлось немало, мы научились взвешивать и отмеривать продукты, нагревать и смешивать, определять консистенцию и цвет. Получили навыки самостоятельного приготовления пищи, подготовки и уборки своего рабочего места.



Несомненно, навыки, полученные на кухне, пригодятся в самостоятельной деятельности, так же удалось не только получить удовольствие от процесса изготовления пряника, а пришло осознание того, что этим изделием можно порадовать и других! Что подарки можно не только покупать в магазине, а делать их собственными руками, и что такие подарки можно придумывать самостоятельно, меняя рецептуру, форму и цвет.