

Проектно – исследовательская работа

Что такое марципан?

*Выполнила:
Ученица 1 «Б» класса
Морозова Дарья*





Тема: Что такое марципан?

Предмет исследования:

Марципан

Гипотеза: считаю, что марципан не только вкусен, полезен, но и оригинальный подарок на любой праздник.

Проблема: Как правильно сделать марципан, сохраняя пропорции тертого миндаля, сахарной пудры и воды.

Задачи:

- 1.Что такое марципан?
- 2.Изучить историю марципана.
- 3.Приготовление марципана в домашних условиях.
- 4.Интересные факты о марципане.

Методы: работа с Интернетом, личный опыт приготовления марципана.





Что такое марципан?

- **«Марципаном» называется особая смесь из сахарной пудры с тертыми миндальными орехами.**
- Она настолько гибкая и пластичная, что из нее можно создавать настоящие шедевры. Для этого марципан покрывают разноцветной глазурью: шоколадной, лимонной или сахарной, украшают цукатами, орешками. Но главной «изюминкой» истинного марципана является специальная добавка из горького миндаля, позволяющая раскрыть всю полноту вкуса и аромата. Если миндаль заменить на любой другой орех, получится что угодно, но только не европейское кондитерское изделие.

Из истории марципана

- От него сходил с ума Людовик XIV и обожала прусская принцесса Луиза Шарлотта. Даже злобный Мышиный король из знаменитой сказки Гофмана согласился помиловать бедного Щелкунчика, если взамен он получит гору сладкого марципана. Известное европейское лакомство – одно из самых оригинальных и изысканных кондитерских изделий, олицетворение тонкого вкуса и хорошего тона.
- До сих пор неизвестно, кто же первый смешал миндаль с сахарным сиропом.
- В XVIII веке марципан стал одной из самых популярных сладостей на территории Австрии и Германии, откуда и прибыл в Россию во времена Петра Великого. Здесь за ним прочно закрепилось само название – «марципан», что в переводе с немецкого звучит как **«мартовский пасхальный хлебец»**.
- «Столицей марципана» считается Любек (Германия).

Приготовление марципана в домашних условиях.

1. Миндальный орех предварительно промываем, обжариваем и очищаем до белого цвета.
2. В блендере миндаль измельчается до порошкового состояния, добавляем сахарную пудру, несколько капель воды и снова перемешиваем до пластичной массы.
3. Полученную массу заворачиваем в фольгу и убираем на несколько дней в холодильник. Перед подачей на стол марципан нарезается на миниатюрные конфетки, или делаются разные фигурки для украшения тортов.

Интересные факты о марципане:

- В Европе марципан считается самым изысканным подарком, на Рождество, Новый год, или День святого Валентина.
- Лучшие кондитеры соревнуются между собой, создавая оригинальный и неповторимый рецепт, но с соблюдением главного правила – сохранить определенную пропорцию тертого миндаля и сахарной пудры.
- Если технология приготовления будет нарушена, пострадает не только репутация самого кондитера, но и целого города.
- В Голландии это вообще культовое блюдо, и на День святого Николая его готовят практически во всех семьях.

Сегодня в странах Европы производится около 500 видов марципана.



Выводы:

- Мы познакомились с проблемой пришли к выводу, что действительно, при приготовления марципана в домашних условиях, тяжело сохранить пропорции тертого миндаля, сахарной пудры и воды.
- Мы сравнили наши результаты с гипотезой. И пришли к такому выводу: марципан вкусен, полезен и оригинальный подарок.

**Спасибо за
внимание!**