**Муниципальное общеобразовательное учреждение**

**«Санаторная школа-интернат № 6»**

**Индивидуальный итоговый проект**

**Область исследования: технология**

**Тип проекта: исследовательский**

**Тема: Имбирный пряник: изучение традиций**

Выполнила:

ученица 9 класса

Курочкина Ксения

Руководитель проекта:

Тетерина А.В.

Ярославль,

2018-2019 г.

**Оглавление**

[Введение 3](#_Toc532494157)

[Схема обдумывания 4](#_Toc532494158)

[Историческая справка 5](#_Toc532494159)

[Печатный пряник 5](#_Toc532494160)

[Тульский пряник 7](#_Toc532494161)

[Архангельские козули 7](#_Toc532494162)

[Имбирный пряник 8](#_Toc532494163)

[Разработка идей и вариантов 9](#_Toc532494164)

[Рецепты теста и глазури 10](#_Toc532494165)

[Инструменты и приспособления 12](#_Toc532494166)

[Правила техники безопасности 13](#_Toc532494167)

[При работе с ножом: 13](#_Toc532494168)

[При работе с электроплитой: 13](#_Toc532494169)

[При работе с шилом: 13](#_Toc532494170)

[Этапы приготовления и роспись 14](#_Toc532494171)

[Сборка композиции и упаковка 15](#_Toc532494172)

[Экономический расчет 16](#_Toc532494173)

[Используемая литература 17](#_Toc532494174)

# Введение

Первые пряники на Руси назывались “медовым хлебом”, их рецепт привезли к нам варяги около IX века. Это была смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед составлял почти половину всех ингредиентов. Позже в “медовый хлеб” стали добавлять лесные травы и коренья, а в XII-XIII веках с появлением различных заморских пряностей - “сухих духов”, пряник окончательно приобрел свое название и вид хорошо известной нам сладости.

**Цель проекта:** Исследовать какие существуют виды пряников, изготовить имбирный к конкурсу «Новогодний и рождественский сувенир» в декабре 2018 г.

**Задачи:**

1. Узнать, какие существуют пряники.

2. Познакомиться с историей пряника в России.

3. Изучить процесс приготовления и росписи имбирного пряника.

4. Создать и расписать имбирный пряник.

# Схема обдумывания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Экономический расчет |  | Обоснование |  | Историческая справка |
|  |  |  |  |  |
| Этапы приготовления и роспись |  | Изготовление имбирного пряника |  | Разработка идей и вариантов |
|  |  |  |  |  |
| Техника безопасности |  | Инструменты и приспособления |  | Рецепты теста и глазури |

# Историческая справка

Пряник - мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста.

Пряники делали для бедных и богатых, для подарков и именин. Преподносили родным и возлюбленным, пекли для сложного свадебного обряда, для праздничных трапез, для раздачи нищим, для панихид. Им даже приписывали лечебные свойства, а потому пряники, предназначенные для больных, готовились и украшались с особой тщательностью, а на оборотной стороне вырезались буквы, соответствовавшие инициалам ангела-хранителя. А еще пряники небольшого размера использовали для игры. Побеждал в состязании не только тот, чей пряник летел дальше других, но и тот, чей оставался невредимым, упав на землю.

На некоторых пряниках оттискивали буквы алфавита, с их помощью дети могли учиться читать. Покупатели победнее отдавали предпочтение дешевым мелким пряникам «канфаркам» и мятным «жамкам» (иное название — «жомки» или «жемки») — приготовленным вручную круглым вздутым лепешкам с неопределенным рисунком.

# Печатный пряник

 Пряничное дело в России было повсеместным народным промыслом в XVII – XIX веках. Особенно прославились на этом поприще Архангельск, Городец, Вологда, Москва, Тула, Тверь, Вязьма. Причем секреты рецептов хранились в строжайшей тайне, передавались от отца к сыну.

В наше время пряничное дело, к сожалению, уже не имеет такого широкого размаха, как прежде, а внешний вид и вкусовые качества пряников в основном далеки от тех, что были привычны для наших не таких уж и далеких предков. И все же не стоит забывать о том, что и по сей день существуют знаменитые тульские, вяземские, городецкие, ржевские, архангельские пряники, а значит, есть надежда на то, что мастерство изготовления пряников, пришедшее к нам из глубины веков, будет продолжать жить и радовать всех, от мала до велика.

Вкусовое разнообразие русских пряников зависело от муки (как правило, использовали ржаную или пшеничную) и от теста (простое пресное применяли для изготовления дешевых сортов, из кислого делали дорогие «коврижки», существовало также заварное тесто и тесто, выдержанное на морозе), от основы, на которой замешивалось тесто (на меду — так называемые «одномедные», на патоке, на солоде, на сусле, на сахарном сиропе, на розовой воде, на ягодах), и, конечно, от пряностей и добавок, называвшихся в старину «сухими духами», среди которых наиболее популярными были черный перец, итальянский укроп, померанцевая корка (горький апельсин), лимон, мята, ваниль, имбирь, анис, тмин, мускат, гвоздика. В России существовало три вида пряников, получивших свое название по технологии их производства. Это лепной пряник (их лепят из теста, так же как игрушки из глины), печатный пряник (их делают с помощью пряничной доски, или «пряницы», в виде рельефного оттиска на тесте) и силуэтный (вырубной или вырезной) пряник (для их изготовления используется или картонный шаблон, или штамп из жестяной полоски, с помощью которых из раскатанного теста вырезается силуэт будущего пряника).

Самый распространенный – печатный, изготавливался с помощью пряничной доски. В старину мастеров – изготовителей пряничных досок называли «знаменщиками». Любимым материалом «знаменщиков» была липа, но всё-таки пряничные доски чаще всего резали из нижнего ствола тридцатилетних берёз и груш.

# Тульский пряник

Тульский пряник — региональная разновидность печатного [пряника](https://yandex.ru/turbo?text=https%3A//ru.wikipedia.org/wiki/%25D0%259F%25D1%2580%25D1%258F%25D0%25BD%25D0%25B8%25D0%25BA), самый известный вид русских пряников. Пряники известны в [Туле](https://yandex.ru/turbo?text=https%3A//ru.wikipedia.org/wiki/%25D0%25A2%25D1%2583%25D0%25BB%25D0%25B0) с XVII века. Первое упоминание о тульском прянике содержится в писцовой книге 1685 года. Как правило, тульский пряник имеет вид прямоугольной плитки или плоской фигуры, глазированной сверху. Сейчас чаще всего содержит начинку из [повидла](https://yandex.ru/turbo?text=https%3A//ru.wikipedia.org/wiki/%25D0%259F%25D0%25BE%25D0%25B2%25D0%25B8%25D0%25B4%25D0%25BB%25D0%25BE) или [сгущенного молока](https://yandex.ru/turbo?text=https%3A//ru.wikipedia.org/wiki/%25D0%25A1%25D0%25B3%25D1%2583%25D1%2589%25D0%25B5%25D0%25BD%25D0%25BD%25D0%25BE%25D0%25B5_%25D0%25BC%25D0%25BE%25D0%25BB%25D0%25BE%25D0%25BA%25D0%25BE).

В настоящее время тульские пряники изготавливаются на тульских фабриках «Старая Тула», «Ясная поляна», а также в частных пекарнях «Медовые Традиции», ИП Полякова, «Купец Шехватов», а также рядом более мелких производителей. Тульскому прянику посвящён [музей «Тульский пряник»](https://yandex.ru/turbo?text=https%3A//ru.wikipedia.org/wiki/%25D0%259C%25D1%2583%25D0%25B7%25D0%25B5%25D0%25B9_%25C2%25AB%25D0%25A2%25D1%2583%25D0%25BB%25D1%258C%25D1%2581%25D0%25BA%25D0%25B8%25D0%25B9_%25D0%25BF%25D1%2580%25D1%258F%25D0%25BD%25D0%25B8%25D0%25BA%25C2%25BB), открытый в [Туле](https://yandex.ru/turbo?text=https%3A//ru.wikipedia.org/wiki/%25D0%25A2%25D1%2583%25D0%25BB%25D0%25B0) в 1996 году.

# Архангельские козули

Родиной козуль является Архангельск. У них есть свой особый старинный рецепт приготовления. У древних поморов эти прянички считались обрядовыми. Пекли их всего лишь один раз в году – во время святок. Для этого события собирались все члены семьи, а тесто месить помогали мужчины. Женщины же вырезали пряники, лепили и пекли их, а детвора помогала украшать.

Козули архангельские выпекали чаще всего в виде фигур животных, ведь жили северные народы только за счет скотоводства и промыслов. Приготовление таких пряничков сулило удачную охоту и приплод в [новом году.](https://yandex.ru/turbo?text=http%3A//fb.ru/article/232950/pryanik-novogodniy-svoimi-rukami-retsept-novogodnih-pryanikov-s-glazuryu-v-domashnih-usloviyah) Вообще считалось, что такая фигурка защищает дом от всех злых духов. Потому их не кушали сразу и не выкидывали, а хранили долгое время.

# Имбирный пряник

Имбирный пряник — это [пряник](https://ru.m.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BA) с ароматом [имбиря](https://ru.m.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BC%D0%B1%D0%B8%D1%80%D1%8C_(%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C)). Часто для приготовления этого блюда вместо сахара используют [мёд](https://ru.m.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4) или [мелассу](https://ru.m.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%B0) ([патоку](https://ru.m.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%BA%D0%B0)). Имбирные пряники могут значительно отличаться друг от друга по консистенции (от мягкого и влажного хлебного пирога до имбирного [бисквита](https://ru.m.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B8%D1%82)).

Имбирный пряник был завезён в Европу в 992 году армянским монахом [Григорием Макаром](https://ru.m.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B9_%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80&action=edit&redlink=1). Прожив 7 лет в Бондаройе (Франция), он научил французских христиан искусству выпекания имбирных пряников.

В XIII веке имбирный пряник был привезён в Швецию иммигрантами из Германии. В XV веке в Германии была образована гильдия мастеров, контролирующих создание имбирных пряников. Находки из Вадстенского аббатства показывают, что в Швеции монахини использовали имбирное печенье для борьбы с расстройством желудка.

Первые найденные торговые документы, свидетельствующие о продаже имбирных бисквитов датированы XVII веком. В то время они продавались в монастырях, аптеках и на фермерских ярмарках. В Средневековой Англии считалось, что имбирные пряники обладают медицинскими свойствами.

# Разработка идей и вариантов

Для участия в конкурсе «Новогодний и рождественский сувенир» в декабре 2018 года была выбрана номинация «Подарков новогоднее мерцание». Название композиции «Свинопас» (по мотивам сказки Андерсена).

Выполнение эскиза для пряничной композиции:



Изготовление шаблонов:

 



# Рецепты теста и глазури

Состав:

* мука пшеничная – 350 гр.;
* мука ржаная – 300 гр.;
* 1/3 стакана жидкого мёда;
* 1 чайная ложка корицы;
* 1 чайная ложка гвоздики;
* 1 какао;
* 1 чайная ложка молотого имбиря;
* 120 г. сливочного масла;
* 1 стакан сахара;
* 2 яйца;
* 1 чайная ложка соды.

Для глазури:

* 1 белок;
* 150 — 200 г. сахарной пудры;
* несколько капель лимонного сока;
* пищевые красители.

Приготовление:

1. Яйца взбить с сахаром до появления густой пены.
2. Добавить размягченное масло в яйца с сахаром. Перемешать.
3. Добавить к смеси корицу, гвоздику, имбирь. Перемешать.
4. Постепенно добавляя муку, сформировать тесто.
5. Тесто раскатать толщиной 0,5 см, вырезать заготовки по шаблонам.
6. Выпекать в духовке при температуре 180 градусов до готовности.
7. Когда пряники чуть остынут, покрыть их глазурью.

# Инструменты и приспособления

* Шаблоны из бумаги;
* скалка;
* нож;
* противень;
* шило;
* кондитерские мешки.

# Правила техники безопасности

# При работе с ножом:

1. не работать с ножом в направлении к своему телу;
2. крепко держать рукоятку ножа;
3. использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
4. следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
5. не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
6. не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
7. не пытаться поймать падающий нож;
8. не использовать кухонный нож не по назначению;
9. мыть нож после каждого применения.

# При работе с электроплитой:

1. перед включением электроплиты проверить исправность шнура питания;
2. работу с электроплитой выполняет учитель технологии, строго руководствуясь инструкцией по охране труда при работе с электроплитой.

# При работе с шилом:

1. хранить инструмент в безопасном месте;
2. работать шилом только на подкладной доске;
3. делать прокол, вращая ручку шила вправо и влево;
4. после работы убери шило в коробку.

# Этапы приготовления и роспись

 

 

 

 

# Сборка композиции и упаковка





# Экономический расчет

|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты** | **Цена,** (руб.) |
| мука пшеничная – 350 гр. | 20 |
| мука ржаная – 300 гр. | 18 |
| мед – 1/3 стакана | 50 |
| специи | 10 |
| масло сливочное – 120 г. | 53 |
| сахар – 1 стакан | 8 |
| яйца – 3 шт. | 18 |
| сахарная пудра – 200 гр. | 62 |
| пищевые красители | 75 |
| **Итого:** | **314** |

# Используемая литература

# <https://www.liveinternet.ru/users/4437323/post353187673> «О пряниках, о тайнах их интересной истории, а также о пряничных дел мастерах»;

1. <https://infourok.ru/izuchenie-pryanichnih-tradiciy-na-rusi-kak-osnova-dlya-razvitiya-hudozhestvennogo-vkusa-u-obuchayuschihsya-746795.html> «Изучение пряничных традиций»;
2. <https://rg.ru/2015/08/07/rodina-pryanik.html> «История русских пряников»;
3. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/118006/> «Пряники имбирные «Козули».