

Муниципальное автономное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа с. Бердюжье»

## Семейные традиции рождественского пряника



Выполнила:  
**Седельникова Варвара**,  
ученица 5 «Г» класс  
Руководитель проекта: **Глазкова М.И.**  
Руководитель творческой группы проектов

с. Бердюжье 2020 год

## Содержание

Введение.....	стр. 3-5
<b>Основная часть</b>	
1.1. Пряничные традиции в истории России.....	стр.6
1.2. Традиционные знаменитые пряники России.....	стр.6-7
1.3. История рождественского пряника.....	стр.7-9
<b>Практическая часть</b>	
2.1. Пряничные традиции в нашей семье.....	стр.10
2.2. Рождественские пряники в нашей семье.....	стр.10-11
2.3. Рождественский пряник. Выбор старинного рецепта....	стр.11-12
2.4. Технология изготовления рождественских пряников....	стр.12-13
2.5. Мой пряничный домик.....	стр.14-15
Заключение.....	стр.15-16
Литература.....	стр.17
Приложение .....	стр.18-22

## Введение

*Формы разной он бывает.  
Он глазурью весь сверкает.  
Выпекается в печи.  
Но совсем не калачи.  
( Пряник)*

Семейные праздники и традиции играют огромную роль в воспитании психически здорового и подготовленного к взрослой жизни ребенка. Ведь он чувствует поддержку близких и их любовь, помогающие воплотить в реальность идеи и планы.

Если ребенок растет в теплой, уютной обстановке, то в будущем он захочет воссоздать подобную атмосферу и в своей семье. Семейные традиции сплачивают людей и укрепляют их отношения. Заботливые родители передают свои семейные традиции своим детям.

Какова роль семейных традиций? Семейные традиции делают семью дружной, родственные связи становятся крепче и в них преобладает уважение, взаимопонимание, любовь друг другу. Какая бы не была традиция, она всегда несет в себе взаимоотношения между членами семьи и общества. Традиционные ценности характеризуют в семье верность, любовь, доверие, открытость. Остальные ценности характеризуют каждую семью в отдельности.

Семейные традиции - это то, что регулярно соблюдается членами семьи. Почитая добрые традиции, уделяется друг другу больше внимания, ведь семья это самое главное в жизни.

В нашей семье существует добрая традиция выпекать и расписывать пряники накануне праздника Рождества. Мы очень дорожим этим старинным обрядом, ведь, как гласит народная мудрость: « Семья сильна традициями».

К сожалению, образ жизни современного человека складывается так, что, времени не хватает не то, что на создание новых традиций, но и зачастую на поддержание старых.

Многие из нас даже не задумываются о том, насколько это важно – иметь и сохранять семейные традиции. Поэтому сегодня так актуально возрождение проверенных веками, но забытых традиций, объединяющих, семью. Ярким примером нашей семьи является традиция выпекать и расписывать рождественские пряники. Но как, не зная секретов, истории пряников, пряничных традиций, и конкретно истории рождественского пряника можно их приготовить? Так родилась моя тема **«Семейные традиции рождественского пряника».**

**Цель проекта:**

Познакомиться и узнать историю пряника, его традиционные праздничные традиции, секреты рождественского пряника.

Приготовить рождественские пряники по старинным рецептам и

семейным традициям.

**Задачи проекта:**

1. Изучить историю пряничных традиций в России.
2. Выделить особенности традиционных знаменитых пряников России (лепных, вырезных, печатных).
3. Исследовать развитие пряничной традиции.
4. Создать рождественские пряники в семейном кругу на основе старинных рецептов.
5. Сделать выводы о роли пряничной рождественской традиции в объединении семьи и создании праздничного настроения.
6. Дать рекомендации по изготовлению рождественских пряников, пряничного домика.

**Объект исследования:**

технология изготовления рождественского пряника, пряничного домика.

**Предмет исследования:** пряничная традиция нашей семьи.

**Гипотеза:** Предположим, что своими руками можно создать рождественские пряники, свой пряничный домик, тем самым создать праздничное настроение и украсить новогодний (рождественский) стол.

**Методы работы над проектом:**

- ✓ Поиск
- ✓ Описание
- ✓ Отбор и анализ информации
- ✓ Моделирование
- ✓ Дегустирование

**Ожидаемые результаты:** создание продукта (рождественского пряника, пряничного домика на основе исследования и практических умений и навыков).

**Контрольное событие проекта:** проект считать законченным после дегустации пряников и самооценки результатов работы.

**Этапы выполнения проекта:**

I. Этап ориентирования (сентябрь, 2019 года)

1. Формулирование темы проекта.
2. Формулирование целей и постановка задач проекта.
3. Определение форм работы над проектом.
4. Планирование деятельности.

II. Этап разработки проекта (октябрь, 2019 года).

1. Поиск, сбор, систематизация и анализ информации.
2. Изучение способов и технологий изготовления рождественских пряников.

III. Этап реализации проекта (декабрь, 2019 года).

1. Создание рождественских пряников.
2. Роспись рождественских пряников.
3. Дегустация рождественских пряников.
4. Обсуждение результатов работы с мамой, руководителем.

IV.Этап оценивания собственных результатов деятельности (январь 2020 года).

1. Самооценка готового изделия.
2. Отбор материала для составления рекомендаций для окружающих по созданию рождественского пряника, выпеканию и оформлению пряничного домика.

V.Завершение работы над проектом. ( март, 2020 года)

- 1.Защита проекта. Урок ОРКСЭ.
2. Презентация проекта на этапе школьной научно – практической конференции «Шаг в будущее».

## **Основная часть**

### **1.1. Пряничные традиции в истории России.**

Издревле славилась пряниками Русь. Первый пряник был круглым и представлял собой смесь ржаной муки с водой и ягодным соком, назывался медовым хлебом. В XI – XII веках на Руси появились восточные пряности, а именно имбирь, корица, кардамон, гвоздика, душистый перец, мускатный орех, бадьян. Их стали добавлять в медовое тесто. Так возник русский пряник: ржаной, медовый, пряный, иногда с повидлом, орехами или цукатами.

Первоначально назначение пряника было обрядовым. Пряник являлся символом благополучия, процветания и богатства.

Пряники являлись частью новогоднего и рождественского застолья. Их дарили родственникам и знакомым, любимым и колядующим, вешали на ёлку как украшение, пекли на поминовение усопших, выставляли на окна в праздники.

После большого угощения гостям дарили «разгонные» пряники - знак, что пора расходиться. Молодежь играла на пряниках. «На пряник» клали деньги и подарки молодожёнам.

С пряником ходили просить прощения на Масленичной неделе.

Пряники подавали к царскому столу, пекли их и в крестьянских семьях.

Пряник в России имеет богатейшую историю и является традиционным участником практически ключевых событий в жизни наших предков.

А сколько поговорок и пословиц сложено про пряник!

Вот, например: « Хлеба не станет- будем пряники есть», « Без работы пряника не купишь», « Ребёнку дорог пряник, а старцу – покой».

### **Приложение 1**

### **1.2. Традиционные знаменитые пряники России.**

Печатные пряники в России – самые распространенные.

Их изготавливали с помощью специальной формы – пряничной доски, сделанной из твердых пород дерева, на которой вырезан обратный рельеф. Лепные пряники - самый древний вид пряников. В пряничную доску, смазанную маслом, закладывали слой теста, вжимали его, чтобы рельеф пропечатался, затем пряник освобождали от формы и выпекали. Знаменитые печатные пряники – тульский, вяземский и городецкий. Пряничной столицей в России бесспорно является Тула. В конце VIII века производство пряников в Туле привело к появлению целых династий пряничного дела. За вкусовые качества и красоту, пряники были отмечены множеством наград российских и международных выставок.

Пряники - это большая редкость, сохранившаяся на территории русского Севера под названием «козули». Их лепили из теста руками так же, как обычно лепят глиняные игрушки. Каждый лепной пряник -

своеобразная миниатюрная декоративная скульптура. Традиционные персонажи – конь, олень, коровка, коза, утица, тетёрка с птенцами. Название сохранилось с давних времён, когда козёл был символом плодородия, считался духом хлеба. В народе говорили:

« Где коза бродит, там жито родит; где коза с рогами, там жито стогами».

В пышущих жаром печах пеклись целые стада хлебных животных. Их не было принято съесть сразу, так как они считались оберегами для дома.

В христианские времена рождественскую козулю было принято ставить в красный угол и съесть её в следующее Рождество. В последствии «козули» приобрели вырезной характер. Силуэтные или вырезные пряники вырезают ножом или формами из тонко раскатанного тёмного пряничного теста. Силуэтные пряники благодаря своим декоративным качествам стали наиболее массовыми и популярными. Это самые нарядные пряники: разноцветные, расписные, узорные. Их вешали на рождественскую ёлку вместе с игрушками. Самые замечательные силуэтные пряники под названием « козули» выпекали и до сих пор выпекают в Архангельске. Традиция их изготовления была связана с празднованием праздника Рождества. По традиции выпечка пряников – «козуль» была семейным делом. Мужчины изготавливали из полосок кровельного железа контурные формы для вырезания пряников, а женщины занимались готовкой теста. Мужчины помогали месить пряничное тесто, а вот украшали и расписывали пряники всей семьёй - и взрослые, и дети. Сегодня пряники «козули» по-прежнему любимы.

## Приложение 2

### 1.3.История рождественского пряника.

Какой он – рождественский пряник? Какова его история? **Рождественский пряник** (новогодний пряник), украшенный сахарной глазурью, угощение для детей и взрослых, приятный подарок на Новый год, Рождество и оригинальная елочная игрушка.

Обычай дарить друг другу пряники на Рождество родилась в Западной Европе и пришла в Россию в XVIII веке.

**Лебкухен (lebkuchen)** — традиционные рождественские пряники. Скорее всего, эти пряники были изобретены средневековыми монахами из германской Франконии в XIII веке. Первые записи о выпечке лебкухенов относятся ко времени не позднее 1296 года, а в 1395 году они уже упоминаются в Нюрнберге. Это очень пряные медовые пряники с лимоном, миндалем, часто украшенные сахарной глазурью.

Лебкухены бывают самой разнообразной формы. Они могут быть простыми, не глазурированными, либо покрытыми шоколадом или сахарной глазурью.

## Приложение 3

Пряничных дел мастером в этих городах имел право называться только тот пекарь, который владел собственной печью и оригинальным рецептом выпечки, хранившимся в глубочайшей тайне.

Настоящая жемчужина короны лебкученов - *Elisenlebkuchen* или «Пряник Элизы». По легенде, «Пряник Элизы» был впервые выпечен в 1720 году. Богатый нюрнбергский купец, уже потерявший свою жену из-за ее серьезной болезни, изобрел рецепт нового вида лебкучена для тяжело заболевшей любимой дочери Элизы. Когда врачи уже ничем не могли помочь умирающей девушке, отчаявшийся отец вспомнил о целительных свойствах восточных специй и придумал новый рецепт пряника, практически совсем без муки, с ингредиентами из специй только высшего качества. Дочь стала ежедневно есть новые лебкучены и постепенно поправилась. Так появились целебные пряники Элизы или *Elisenlebkuchen*. И на самом деле, это очень особенный лебкучен: настоящий пряник Элизы состоит на 25% из фундука, грецких орехов и максимум из 10% муки. Причем для этого вида лебкучена можно использовать только так называемые «драгоценные семена масличных культур»: фундук, грецкие орехи и миндаль.

В 1996 году рецептура, технология и название этого пряника были защищены специальным законом, позволяющим изготавливать его только в Нюрнберге. Предшественники лебкученов назывались «медовыми лепешками» и их историю можно проследить к древним египтянам, грекам и римлянам. Они считали, что мед является даром богов и имеет магические и лечебные свойства. Лепешки носили как талисманы в битве и как защиту от злых духов. Германские народы использовали медовые лепешки с такими же целями, особенно во время зимнего солнцестояния, что возможно стало причиной, по которой такие пряники связывают с Рождеством.

#### Приложение 4

А какие виды современного лебкучена существуют сейчас?

**Elisen Lebkuchen / Элизен Лебкучен.** Это *Oblaten Lebkuchen* наивысшего качества. Пряник выпекается на тонкой, как бумага, вафельке и содержит в составе не менее 25% миндаля, фундука и / или грецких орехов (другие виды орехов не допускаются). Муки в составе не должно быть более 10%.

**Nürnberg Lebkuchen / Нюрнбергер Лебкучен.** Классические лебкучены и самые известные во всем мире. Они часто выпекаются на *Oblaten*, и отличаются своей легкой, мягкой текстурой. В их составе часто присутствует марципан.

**Kaiserlein / Кайзерлен Лебкучен.** Это лебкучен, на котором нарисована или отпечатана картина или портрет.

- ✓ **Brown (Braune) Lebkuchen / Браун Лебкухен.** Этот вид готовится из медового или сиропного теста. Тесто выпекают без Oblaten. Готовый пряник обычно покрывают сахарной глазурью или шоколадом.
- ✓ **White (Weisse) Lebkuchen / Белый (Вайс) Лебкухен.** Этот вид лебкухена получил свое название благодаря своему очень светлому цвету. Такой цвет получается из-за большого количества цельных яиц и / или яичных белков в тесте. Обычно этот лебкухен украшается миндалем и / или засахаренной цедрой лимона и апельсина.

### **Приложение 5**

Особенно популярны лебкухены в рождественский период, хотя изготавливаются и продаются круглый год. Нюрнбергский лебкухен с 1 июля 1996 года является патентованной охраняемой торговой маркой для пряников, произведенных только в Нюрнберге. Он имеет специальную печать Европейского Союза, на которой изображена прекрасная дочь нюрнбергского пряничника - символ шедевра гильдии нюрнбергских пекарей-пряничников на все времена. Производители патентованных нюрнбергских пряников (группа Lambertz с фабричными марками Хэберлайна-Метцгера, Вейса, Вольфа, группа Schmidt с марками Шмидта, Виклейна и многочисленные мелкие ручные ремесленные производства) располагаются только в пределах города и продают пряничную продукцию в собственных специализированных магазинах в Нюрнберге и только в уполномоченных магазинах по всему миру, а также по почте уполномоченными на то компаниями. Кроме того, производители лебкухенов уделяют особое внимание упаковке своей продукции - чаще всего это специальные, очень красиво оформленные, жестяные банки и сундучки для пряников. Такие оригинальные и винтажные контейнеры для лебкухенов - весьма ценные предметы коллекционирования по всему миру.

Сегодняшние пекари Lebkuchen в Нюрнберге известны по всему миру выпечкой высочайшего качества с высоким содержанием орехов и специй премиум класса.

Считается, что имбирь был впервые привезен в Европу из стран Ближнего Востока еще крестоносцами, а католические монахи стали лечить больных этой пряностью от различных недугов. Поэтому имбирь, как символ здоровья, стали включать как основной компонент в рождественские пироги и пряники, а также во все сладости, приготовленные к святым праздникам. Сейчас в Германии очень популярны не только рождественские имбирные пряники, но и хлеб с имбирем.

### **Приложение 6**

## Практическая часть

### 2.1. История пряничной традиции в нашей семье.

Сегодня мы все чаще возвращаемся к истокам и вспоминаем давно забытые традиции. С огромным интересом читаем о том, как жили в дореволюционной России, какие праздники отмечали, что дарили и чем угощали. И, кажется, что тогда во всем было как будто больше души и тепла.

В нашей семье живёт такая добрая традиция – выпекать и расписывать рождественские пряники.

Пряники – хороший праздничный подарок кому угодно, и сувенир и вкусность! И прекрасное хорошее настроение! Сделать своими руками пряник доступно всем детям, даже малышам. Вырезать готовой формочкой тесто и ложкой размазать по прянику глазурь, украсить его посыпкой может даже двухлетний малыш. А сколько радости потом подарить СВОЙ пряник, собственноручно сделанный!

Из воспоминаний моей бабушки **Надежды Ивановны Титовой**: «...А самое интересное было обычно вечером, когда бабушка замешивала необычное тесто, очень вкусно пахнущее. Я незаметно отщипывала кусочки от раскатанного пласта и ела. Оно было сладенькое с очень приятным запахом. Из этого пласта вырезались различные фигурки зверей, звездочки, сердечки, ангелочки, полумесяцы, цветы, а когда пеклись, в доме просто голова кружилась от предвкушения. Хотелось сразу все попробовать, но бабушка не разрешала. Она всегда говорила, что готовимся к Рождеству».

Новое прочтение рождественской традиции в нашей семье принесла моя мама – Анастасия Викторовна.

### 2.2. Рождественские пряники в нашей семье.

Каждый раз накануне Рождества вся наша семья собирается печь и расписывать пряники. А также мы изготавливаем из них пряничные домики. Они получаются волшебными, с красивыми узорами и заснеженными крышами. Один из домиков мы представляли на творческом конкурсе. В настоящее время роспись пряников немного изменилась. Появились различные пищевые красители, пряники можно окрашивать в разные яркие цвета, с помощью пищевых **глитеров (блесток)**, их можно оживить, предать им блеск и сияние. А если в декоре пряничного домика добавить карамель, то

окна в нем будут стеклянные. И еще много нового и интересного можно использовать в росписи и декоре пряников.

Я очень рада, что мама посоветовала мне взять в качестве темы творческого проекта технологию изготовления рождественского пряника. Это целое событие, семейное, неспешное, а главное – душевное. На несколько дней мы погрузились в добрую, уютную атмосферу рождественской сказки.

Если раньше я только расписывала пряники, то в этот раз принимала активное участие на всех этапах его приготовления. Пряничная традиция в нашей семье передаётся из поколения в поколение остаётся в памяти на всю жизнь. Такое творческое занятие создаёт радостную атмосферу и ощущение неповторимости собственного дома, объединяет семью за совместным творчеством.

### **2.3.Рождественский пряник. Выбор старинного рецепта.**

Рецептов рождественского пряника достаточно много, и мы решили остановиться на самом простом и доступном способе выпекания.

Основу нашего пряника мы взяли из традиционного старинного рецепта - это смесь ржаной муки и мёда. Здесь очень важно не ошибиться с количеством мёда, если мёда маловато, то пряник получается жёстким, а при избытке он расплывается при выпечке. В старинной русской кухне разрыхлителями в пряничном тесте обычно служили мёд и сметана, которую вводят в небольших количествах — примерно 100—200 г на 1 кг муки. В сочетании с мёдом сметана даёт небольшое брожение и сопровождается незначительным газообразованием, умеренно, почти незаметно разрыхляющим тесто. Такое слабое разрыхление и создаёт особую консистенцию пряничного теста.

Других разрыхлителей в настоящем пряничном тесте быть не должно. Сахар в пряниках нежелателен. Яйца, молоко, сметану или масло (только натуральное сливочное) кладут в минимальных количествах и далеко не всегда.

А вот пряности можно использовать разные. Мы применяем: гвоздику, корицу, имбирь, анис, кориандр, кардамон, мускатный орех, чёрный перец, красный перец, цедру).

Мы внесли изменения в исходный рецепт пряничного теста, согласно требований, к составу настоящего русского пряника; муку берём только ржаную, а вместо пищевой соды используем сочетание мёда и сметаны. **Так получился наш семейный изменённый рецепт.**

А) Пшеничная мука – 500 г

Б) Ржаная мука – 800г

В) Тёмный мёд -600г

Г) Сливочное масло – 100 г

- Д) Сметана – 50 г
- Е) Сахар - песок – 1 стакан
- Ж) Пряности – 2 чайные ложки
- З) Соль пищевая -1/4 чайной ложки

Исходя из представленного материала, **мы сделали выводы:**

- 1) В состав рождественских пряников, которые выпекали в старину, входят только натуральные компоненты.
- 2) Нам удалось изменить рецепт рождественских пряников, согласно требованиям к составу настоящего старинного русского пряника

## **2.4.Технология изготовления рождественских пряников.**

Выпечка пряников – это наше традиционное сладкое блюдо, а уж выпечка праздничных рождественских пряников приносит нам огромную радость. На основе жизненного опыта я заметила, что к выпечке рождественских пряников нужно приступать со светлым настроением, при этом обязательно мысленно надо пожелать всего доброго тому, кому они достанутся. Процесс приготовления этот не быстрый, хлопотный, но очень увлекательный. Как говорится в русской народной поговорке « Мороки бояться – пряника не видать».

### **Технологическая карта по изготовлению рождественских пряников**

#### 1.Готовим смесь пряностей.

Мелем на кофемолке : гвоздику, корицу, душистый перец, мускатный орех, имбирь, кардамон, добавляя ваниль.

**PS: Аромат получившейся смеси понравился.**

#### 2.Замес теста.

Просеиваем ржаную муку через сито, добавляем щепотку соли. Мёд помещаем в посуду из нержавеющей стали и на слабом огне разогреваем до горячего состояния, не забываем при этом помешивать. В горячий мёд добавляем сливочное масло, пряности, немного сметаны и потихоньку начинаем примешивать муку. (Сначала начинаем венчиком, а потом берём ложку). Когда смесь « больше не мешается», берём тесто в руки, выкладываем на стол, предварительно посыпав мукой. Месим тесто, тесто должно стать мягким и эластичным. Готовое тесто – это когда оно плотное, и самое главное, не липнет к рукам. Затем тесто мы помещаем в холодильник на сутки, для того, чтобы устояло и созрело к выпечке, то есть – доращиваем его, как цветок.

**PS: Раскрою секрет, я постоянно открывала дверцу холодильника, подглядывая, как там живёт моё тесто, как растёт.**

#### 3.Подготовка форм для вырезания пряников.

Помимо готовых металлических форм используем, сделанные своими руками трафареты желаемых фигур: оленя, лошадки, петушка, барашка, домика.

#### 4.Процесс вырезания пряников.

Тесто вынимаем из холодильника за 2 часа до вырезания пряников, чтобы оно стало послушным. Стол посыпаем мукой. Тесто раскатываем скалкой в пласт толщиной 4-5 мм. Затем берём формочки, трафареты и вырезаем фигуры. Остатки теста вновь раскатываем и снова вырезаем фигуры.

**PS:** Если делать это экономно, то получится ещё одна порция пряников.

#### 5.Выпекание пряников.

Выстилаем противень пергаментной бумагой и выкладываем фигурки. Ставим в разогретую до 180-200 градусов духовку на 7-10 минут. Сразу после духовки пряники очень мягкие, минут через 10-15 они станут твердыми – это нормально. Поэтому кладём выпеченные только что пряники исключительно на ровную поверхность и не складываем друг на друга – пряники деформируются! И ничто не вернет им былой формы.

**PS:** И это проверено!

#### 6.Приготовление глазури.

Взбиваем миксером 2 яичных белка в крепкую пену, постепенно добавляем сахарную пудру и немного лимонного сока. Получившуюся глазурь разделяем на несколько частей и подкрашиваем пищевыми красителями.

#### 7.Распись пряников.

Проявляем фантазию и терпение. Жидкую глазурь используем для заливки фона. Наносим небольшое количество глазури в центр фигурки., распределяя по краям чайной ложкой или деревянной палочкой. Даём высохнуть фону пару часов. Выполняем узор на пряниках.

**PS:** Узор на наших пряниках зависит от фантазии. На расписывание рождественских пряников традиционно собирается вся наша семья.

#### 8.Сушка пряников.

Оставляем пряники на несколько часов до полного высыхания глазури. У этих пряников прекрасная особенность – они очень долго хранятся и не теряют свежести и вкусовых качеств. А встречающееся в литературе выражение «грызть пряники» приобретает вполне прямой смысл.

#### 9.Пряник – долгожитель.

И это доказано нами. Наши пряники пролежали в закрытой посуде 3 дня. Пока длились праздничные выходные мы с удовольствием их ели сами и угощали других, а особенно в восторге были от них ряженые дети и взрослые, которые заходили к нам с колядками.

## Приложение 7

## 2.5. Мой пряничный домик

Идея выпечки пряничного домика появилась с того момента, как я прочитала незнакомую мне сказку немецких писателей Братьев Гримм «Гензель и Гретель».

Бедные дети - «Гензель и Гретель», которых бросили в голодные времена родители в заколдованном лесу, чтобы прокормиться самим. Целых три дня и три ночи бродили дети по лесу, пока не наткнулись на поляну с пряничным домиком. Его стены были сделаны из пряника, узоры из варенья, а крыша из шоколада. Голодные дети набросились на домик и начали по кусочку от него отщипывать. В этот момент появилась колдунья, пригласившая их в гости. Дети оказались в ловушке. Но, благодаря сильной любви родных малышей, смелости и хитрости Гретель, колдунья сгорела в печи, а брат с сестрой вернулись домой. Я постоянно представляла перед собой тот пряничный домик, его чудесный аромат.

Так появилась идея – испечь в домашних условиях самостоятельно тот самый сказочный пряничный домик и угостить им всех, кто пожелает, чтобы доказать, что сказку можно сделать своими руками.

На страничках интернета я рассмотрела различные виды пряничных домиков. Все они очень красивы, разнообразны, но выбор сделала на одном.

### Приложение 8

Перед выпеканием мы с мамой как архитекторы, начертили макет для маленького пряничного домика. И вот что получилось.



Процедуру по приготовлению пряника я разделила на несколько этапов:

#### Этапы приготовления:

##### I этап. Приготовление теста.

Пряности — эта главная особенность пряничного теста. Все эти пряности называются одним словом – «сухие духи». В муку добавляем пряности: корицу, гвоздику, кардамон, ваниль, имбирь. Мы добавили для выпечки какао, чтобы получить темное тесто, наши пряники будут коричневые. Отдельно растопили мед, масло, сахар. Затем постепенно всыпаем муку с пряностями и вымешиваем, чтобы не было комочков. Вот и получилось тесто. Чтобы тесто стало послушным, пластичным мы его поместили в холодильник на всю ночь.

## Приложение 9

### II этап. Приготовление формочек.

Вырезаем формочки для каркаса дома: крышу, переднюю и заднюю стены.

### III этап. Выпечка домика.

Раскатываем тесто толщиной половина сантиметра.

## Приложение 10

На раскатанное тесто положили бумажные формы домика, вырезали коржи. Готовые фигурки выпекли и охладили.

## Приложение 11

### IV этап. Украшение домика.

Для украшения готовых коржей использовала белую глазурь, которую сделала из сахарной пудры, яичного белка и лимонного сока. Рисунок наносила кондитерским карандашом. Это так здорово!

Для склеивания готовых коржей мы использовали ирисковый клей, для изготовления которого нужна только сметана и сахар. Преимущество данного клея в том, что стены склеиваются моментально и можно не переживать, что домик может развалиться.

## Приложение 12

Вот и готов пряничный домик!

Мой пряничный рождественский домик стал прекрасным украшением праздничного рождественского стола.

## Приложение 13

### V. Самооценка работы

Если у вас есть возможность похлопотать целый день на кухне, не полнитесь приготовить пряничный домик своими руками!

Считаю, что в целом проект получился хорошим. Домик, созданный мной, понравился одноклассникам. Работая над проектом, я использовала книги по кулинарии, благодаря чему узнала много новых рецептов и тонкостей приготовления изделий из теста.

Со своим пряничным домиком я приняла участие в конкурсе детских творческих работ «Зимушка – зима» в г. Ишиме, получила диплом.

**Реклама:** « Снег зимой идет и вьюга за окном, в нашем домике всегда уютно и тепло, пахнет медом, ванилью, имбирем, заходите в домик- вместе чай попьем!

## Заключение

В процессе выполнения проекта меня очень заинтересовала наша семейная история пряничной традиции. Мне удалось добиться цели, все задачи реализованы. Моя гипотеза доказана - своими руками можно создать рождественские пряники, свой пряничный домик, тем самым создать праздничное настроение и украсить новогодний (рождественский) стол.

Я сделала следующие **выводы:**

**1.** Пряник в России имеет богатейшую историю и является традиционным участником практически всех ключевых событий в жизни наших предков.

**2.** Пряники многообразны!

- ✓ Лепные – самые древние, вылепленные руками.
- ✓ Обрядовые, печатные пряники - самые распространенные, сделанные при помощи пряничной доски.
- ✓ Силуэтные или вырезные - самые нарядные, вырезанные с помощью контурных форм и расписанные глазурью, сегодня выпекаются на праздник Рождества.

**3.** В процессе реализации проекта удалось создать рождественские пряники в семейном кругу по старинному рецепту с одним отступлением: для окрашивания глазури мы применяли пищевые красители вместо натуральных соков. Во время работы над проектом я научилась отмерять и взвешивать продукты, пользоваться миксером, готовить формочки для выпекания, выпекать изделия из теста.

**4.** Главное, мы узнали, как наши прабабушки и прадедушки встречали Новый год и Рождество. Эта работа сблизила и нас и наших родителей.

В нашей семье пряничная традиция передаётся из поколения в поколение и тем самым активно развивается. Я думаю, мы не будем останавливаться и продолжим изучение русских праздничных традиций.

**5.** Пряничная традиция создаёт радостную атмосферу, ощущение неповторимости собственного дома, объединяет семью за совместным творчеством и остаётся в памяти на всю жизнь.

## Литература

1. Журнал «Народное творчество» №1 за 2005 г., статья «Пряничная страна»
2. Журнал «Народное творчество» №6 за 2009 г., статья «Пряничные чудеса»
3. Журнал «Химия и жизнь» №1 за 2013 г., статья «Пряники»
4. Журнал «Дошкольное воспитание» №2 за 2009 г., статья «Знакомство с пряничным искусством Севера»
5. «Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты » -2008; изд-во «Центрополиграф», 976с.
6. Сказки Братьев Гримм «Гензель и Гретель».
8. Л.С. Колесник, Т.Н. Сулимова, О.И. Кудряшова «Тула - пряничная столица. Из истории кондитерского дела в России и Туле».

### Электронные ресурсы:

1. Печатные пряники <https://ru.all.biz/pechatnye-pryaniki-g1038866>
2. Вырезные пряники [http://88.147.129.234/cgi-bin/block?reason\\_to\\_block=18](http://88.147.129.234/cgi-bin/block?reason_to_block=18)
3. Лепные пряники <http://www.vokrugsveta.ru/vs/article/157/>
4. Рецепты медовых пряников <https://stranadesertov.ru/recept-imbirnyx-pryanikov-s-glazuryu.html>
5. История возникновения медовых пряников <http://pryaniki.info/istoriya-pryanika/>

## ПРИЛОЖЕНИЕ

### Приложение 1

### Пряничные традиции в истории России.

Первые пряники на Руси, назывались «медовым хлебом» и появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и корни, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.



### Приложение 2 Традиционные знаменитые пряники России.



Пряники украшались магическими знаками, лепились в форме птиц, оленей, коней.

Для одаривания колядующих, во время Новогодних праздников, пекли зимнее обрядовое печенье - козули. Такие пряники очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья.



### Приложение 3

### История рождественского пряника.



### Приложение 4

### Пряники Элизы



### Приложение 5

### Современные лебкухены

### Elisen Lebkuchen / Элизен Лебкухен.



## Nürnbergger Lebkuchen / Нюрнбергер Лебкучен



### Приложение 6

Lebkuchen в Нюрнберге известны по всему миру



### Современные имбирные пряники



## Приложение 7 Наши рождественские пряники



## Приложение 8 Разнообразие пряничных домиков



## Приложение 9 Этапы приготовления собственного пряничного домика



## Подготовка основы для пряника

## Приготовление формочек



Роспись деталей для пряника, сборка деталей. Украшение домика.



## Моя готовая продукция

