

I. Введение

Праздник сегодня вкусный и мирный:

На свет уродился пряник имбирный.

10 января отмечается День рождения имбирного пряника. Этот праздник посвящен любителям сладостей и особенно тем, кто не может устоять перед ароматным вкусным имбирным пряником. Как можно догадаться, пряник назвали пряником, потому что в тесто добавляли большое количество пряностей. Пряности - это различные части растений, обладающие приятным ароматом и вкусом, которые добавляют в пищу. Самые известные пряности: имбирь, ваниль, семена кориандра, гвоздика, мускатный орех, корица.

Мы задались вопросом, чем отличается имбирный пряник от всех видов пряников, которые можно пойти и купить в любом продуктовом магазине? На наш взгляд, познание истории кулинарии просто необходимо для того, чтобы понять, что из сладостей, которые мы любим, полезнее, дольше может храниться и приносит необыкновенную радость, как для взрослых, так и для детей на любом празднике. Да и вообще, всё, что делается собственными руками, намного красивее, вкуснее и полезнее!

Цель проекта: доказать, что имбирные пряники полезнее, дольше хранятся и приносят необыкновенную радость на любой праздник.

Задачи:

1. Изучить историю появления имбирных пряников.
2. Рассмотреть разные рецепты для выбора лучшей массы.
3. Выяснить свойства и сроки хранения пряников.
4. Разработать и изготовить пряничную композицию.

Объект исследования: разные пряники, как сладости для пользы и радости.

Предмет исследования: имбирный пряник.

Гипотеза: если заинтересовать одноклассников данной темой, они тоже захотят изучать традиции своих предков, пробовать прикоснуться к их творению, проявляя и развивая своё творчество.

Методы, используемые в проекте работы:

1. Анализ и обобщение изученного материала по исследуемой теме;
2. Эксперименты по сравнению свойств и сроков хранения разных видов пряников;
3. Умение делать выбор рецепта теста, опираясь на свой жизненный опыт;
4. Моделирование композиции из имбирных пряников;
5. Анкетирование одноклассников по данной теме.
6. Наблюдение.

Практическая значимость

Имбирные пряники:

- использование на ярмарках в школе;
- на праздничных выставках;
- подарок для друзей и близких;
- изготовление на уроках изобразительного искусства и технологии украшений для ёлки;
- мастер-класс для одноклассников на занятиях внеурочной деятельностью.

Тип проекта: исследовательский.

II. Основная часть

2.1. История имбирного пряника.

Кажется, что имбирный пряник появился совсем недавно, ведь до сих пор он пользуется небывалой популярностью. История пряника берёт своё начало из тех давних времён, когда люди научились выпекать хлеб.

Египтяне пекли плоские лепёшки и смазывали их мёдом. С помощью меда египтяне консервировали хлеб. Даже сегодня правильно приготовленный пряник без химических добавок может храниться полгода и оставаться таким же вкусным. На островах Малайского архипелага, где сейчас находятся Индонезия и Малайзия, выращивали первый имбирь. Было это около 5000 лет назад! И только спустя 1,5 тысячи лет он попал в Индию, откуда постепенно распространился по всему миру. С торговцами имбирь попал в Европу и стал первой иноземной специей, завоевавшей массовую любовь европейцев. Знатоки утверждают, что корень имбиря может заменить целую аптеку. При простудах и нарушениях пищеварения, при головной боли и болях в мышцах, при ещё сотнях самых разных недугов может помочь, как кусочек свежего корня имбиря, так и его сушёный порошок. Сначала его использовали как лекарство, в том числе и от чумы. В XI веке стали добавлять корень имбиря в сладости, а точнее — в пряники. Считается, что первый имбирный пряник приготовили в Великобритании город Маркет Дрейтон в одном из монастырей. По легенде: монах Патрик по ошибке добавил в тесто порошок имбиря, который ему привезли из Крестового похода. Пряное печенье очень понравилось монахам, а после — и всей Европе. Спустя 400 лет это лакомство стало ремеслом. Например, в Германии была гильдия мастеров по созданию имбирных пряников — это была отдельная профессия. Мировой столицей имбирных пряников считают именно немецкий город Нюрнберг. В 13 веке в Западной Европе был обычай выпекать пряники и дарить их на рождественские праздники. Их подвешивали в домах, а кушали только

тогда, когда пряник падал на голову. «Созрел!», - так говорили в старину. Отсюда и название «Вечный пряник». В России имбирные пряники появились, когда населению стали доступны сахар и пряности. Первые имбирные пряники испекли в Архангельске - в XII–XIII веках. Такие пряники выпекали на Святки, Рождество, Новый год. Их называли Рождественскими козулями. Маленькие козули покупали для украшения ёлки, большие, подарочные, несли с собой в гости, знакомым, крестникам и крестницам в подарок. Необычные пряники ставили на видное место – к иконам в красном углу, на полку с посудой, и стояли они до следующего Рождества. Северные козули – это не просто национальное лакомство, которое поморы готовили по особым, только им известным рецептам, но и традиционное ритуальное блюдо. Расписным пряникам в древности приписывали магическую силу. Северные народы искренне верили, что они принесут им удачу, богатство и благополучие. Их считали оберегом и дарили на счастье всей семье. Наши потомки утверждают, что самое главное в их приготовлении, так это делать без спешки, в хорошем настроении, с добрыми мыслями в голове.

2.2. Виды, традиции изготовления пряников.

По способу изготовления различают три вида старинных русских пряников: лепные, печатные (самые популярные Тульские пряники), вырезные.

Лепной пряник прибыл к нам из Языческой Руси. Их традиционные персонажи - конь, олень, коровка, коза, тетёрка. Лепятся из грубой ржаной муки, соли и воды. Лепятся руками и представляют собой миниатюрную декоративную скульптуру.

Печатный пряник изготавливали в специальных печатных формах. Существовало два вида пряничных досок – «штучные», позволяющие сделать оттиск только одного пряника и «наборные», когда на доске размещались 2, 4, 8, 16 и более «шашек» с одним и тем же или разными сюжетами. Доски изготавливали из берёзы, груши, липы, клёна, ореха.

Вырезной пряник – вырезается из пластины раскатанного теста с помощью металлических или пластмассовых форм. В старину пряники пекли из ржаной муки, чтобы получить тёмный цвет, на котором хорошо смотрится рисунок из глазури. Позже стали делать из пшеничной муки, добавляя пережжённый сахар. Уже испечённые и остывшие фигуры покрывали глазурью двух цветов - белой и розовой, полученной при добавлении сока брусники или клюквы. Выпечкой занималась вся семья: мужчины изготавливали специальные формы для вырезания пряников, женщины готовили темно-коричневого цвета тесто. Украшали, расписывали пряники всей семьёй — и взрослые и дети, благодаря чему искусство передавалось из поколения в поколение.

В настоящее время многие увлеклись этим замечательным искусством. Выпекают имбирные пряники, как для себя, так и на продажу к любому празднику: Первое сентября, День матери, День рождения, Новый год, Рождество, 23 февраля, 8 марта и т.д. Сейчас больше возможностей в приобретении специй, различных форм, упаковок. Имбирные пряники стали очень известны и модны. Они утратили своё обрядовое значение, но сохранили доброжелательную функцию. Красивые расписные пряники дарят с пожеланиями счастья, здоровья, удачи. Они стали своеобразным сувениром на любой праздник.

2.3 Практическая часть.

2.3.1 Эксперимент 1. Виды теста для определения лучшего рецепта.

Рецептов приготовления пряников достаточно много. Мы решили рассмотреть два самых распространённых вида теста: имбирно-медовое и козульное.

1. Тесто для медово-имбирных пряников и печенья:
список ингредиентов для приготовления 1,5 кг теста: 200 г меда, 200 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры (сахара), 3 яйца, 700 г муки, 1 чайная ложка соды или 10 г разрыхлителя, щепотка соли.

Специи: по 1 чайной ложки: сухой имбирь, корица; 1/2 чайной ложки: мускатный орех, молотый кардамон, молотая гвоздика.

Сначала готовим медово-масляную смесь на плите: 200 г меда, специи, все хорошо перемешиваем. Если масса уже начинает закипать, просто отключите плиту. Добавляем к пряной смеси 200 г сливочного масла, перемешиваем смесь до тех пор, пока масло полностью растает; оставляем смесь на кухне и даем ей настояться несколько часов.

Замешивание теста: массу слегка подогреть, в чашу миксера высыпав 250 г сахарной пудры, в миску разбиваем 3 яйца и отправляем их в чашу с пудрой, смешиваем на небольших оборотах. Когда масса станет однородной, добавляем в чашу миксера 1 ч. ложку соды или 10 г разрыхлителя и частями, всыпав 700 г просеянной муки, замешиваем гладкое тесто. Раскладываем в два пакета. В этом тесте очень много сахара и почти нет ингредиентов, которые могли бы испортиться. Поэтому медово-имбирное тесто на пряники может пролежать в холодильнике без потери качества в течение 2-3 месяцев и чем оно старше, тем ароматнее.

Выпечка пряников: через сутки достаём тесто, даём время оттаять. Далее пласт теста раскатываем толщиной от 3 до 5 мм. Вырезаем фигурки из теста прямо на коврик. Отправляем в разогретую до 180°C духовку. Выпекаем на режиме верхний и нижний нагрев с конвекцией в течение 7 минут. Готовые пряники достаём из духовки и выкладываем на ровную поверхность. Пряники готовы!

2. Козульное тесто: сахар или сахарная пудра – 250 г; кипяток- 1,5 стакана; сливочное масло - 400 г; сода – 2 чайные ложки; соль – щепотка; яйцо – 5 желтков; мука- 1,700г.

Пряные травы: имбирь, корица, гвоздика, кардамон, мускатный орех (мед по желанию).

Замешиваем тесто, оно должно быть мягким и слегка липковатым. Тесто заворачиваем в пакет либо в пленку и убираем в холодильник на сутки.

На следующий день отрезаем необходимое количество теста, раскатываем скалкой. Для удобства можно использовать скалку с ограничителями, для размера и толщины, раскатываемого пласта теста, благодаря им все пряники получаются одной толщины. Вырезаем пряники и выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке примерно 6 - 7 минут. Расписываем глазурью: сахарная пудра и яичный белок, взбитый миксером или венчиком.

Вывод: козульное тесто более тёмное, более плотное и дольше хранится. Имбирно-медовое тесто более липкое, текучее, может рваться – подходит больше для профессионалов.

2.3.2 Сравнение свойств и срока хранения разных видов пряников.

Эксперимент 2. Исследования учёных, кондитеров.

Сколько и в каких условиях можно хранить пряники?

Условия хранения:

- в закрытом пакете пряники могут храниться от месяца до 180 дней;
- пряник, продающийся на развес, высыхает быстро – лучше съесть его сразу;
- прянички, которые продают в картонных коробках, всегда имеют этикетку со всей информацией по дате изготовления и сроку хранения – если такой этикетки нет, лучше вовсе их не покупать.

Сколько можно хранить тульские пряники?

Тульский пряник готовится по особому рецепту, что влияет и на его вкус. Многие считают, что это эталон пряников, что он имеет особенно насыщенный и выразительный вкус. Его начиняют вареной сгущенкой или повидлом. В открытом виде такое лакомство хранить можно не дольше 20 дней. В упаковке может оставаться до полутора месяцев, на его вкус это не повлияет. При температуре +18 градусов такому изделию комфортнее.

Срок хранения пряников с глазурью.

Если это медовые прянички, они будут храниться дольше – мед увеличивает период реализации такой продукции. Глазированные прянички способны оставаться пригодными для употребления до 6 месяцев (см. Приложение рис.30).

2.3.3 Эксперимент 3. Наши наблюдения.

Мы взяли для эксперимента 4 вида пряников: имбирный (собственного изготовления), тульский с натуральным мёдом, коврижку с повидлом и Привереда. Сколько может храниться пряник на упаковке, указано, а мы хотим проверить, сколько может пролежать пряник на тарелке под пакетом и не потерять своих вкусовых качеств (см. Приложение рис.31).

Вывод: при одинаковой температуре, влажности, в одних и тех же условиях имбирный пряник сохраняет свои вкусовые качества и остаётся съедобным.

Пряник стал сухим!

3 способа сделать пряники мягкими:

- мочнуть в чай или горячее молоко (так делали наши предки);
- освободить от упаковки, подогреть в микроволновой печи 30-40 сек.;
- освободить от упаковки, положить в один контейнер (мешочек) с кусочком свежего хлеба или яблока. Плотно закрыть крышкой (завязать). Оставить на 6-9 часов. Пряник впитает влагу и станет мягким. Приятного аппетита!

Эти прянички особые. В составе такого продукта присутствуют обычно мед, перец, гвоздика, корица и сам имбирь.

Пряники с имбирем промышленного производства могут храниться и 4, 5, 6 месяцев. Температура, опять же, не должна быть выше +18. За влажностью тоже нужно следить.

- Идеальная температура – +15-18, идеальная влажность – 65-75%. Хранить нужно в упаковке, это поможет сохранить их мягкими.

Правильно готовить – очень хорошо, правильно хранить – вдвойне лучше!

2.3.4 Эксперимент 4. Анкетирование одноклассников.

Имбирные пряники очень нравятся ребятам – 46%, не нравятся- 12%, не пробовали – 42%. Мы уверены, что те ребята, которые ни разу не пробовали наши замечательные имбирные пряники, будут просто в восторге от их красоты и вкуса.

III. Заключение

В результате работы мы пришли к выводу, что изготовление пряников – процесс трудоёмкий, требует терпения и опыта, но интересный. Сложно было раскатать очень плотное тесто, сложно вырезать из липкого теста фигуры. Нам помогали взрослые. Мы первые изделия делали из полуфабрикатов, которые выписали на WILDBERRIES, затем посетили мастер-класс и только потом решились на самостоятельный процесс. Оказывается, степень мягкости пряников можно регулировать: раскатать тесто толще и выпекать меньше – будут более мягкие, а тонкие сделаются хрустящими. Сложность возникает и в приготовлении глазури: если глазурь получилась жидкая, нужно подождать, чтобы она загустела немного; если густая, тогда проще – можно добавить немного тёплой воды. Но, не смотря на все трудности в процессе работы, пряники получились. Мы решили использовать изделия, для того, чтобы повесить их на ёлку, перед Рождеством, одарить своих родных и близких такими красивыми сувенирами – приятно, красиво и вкусно!

А самое главное, правильно приготовленные пряники и хорошо упакованные - не портятся в течение года. Можно сохранить до следующего Рождества несколько имбирных пряников с изображением животных, ведь они ещё и будут охранять ваш дом от злых духов.

Выполняя эту исследовательскую работу, мы пришли к тому, что имбирный пряник – это не только вкусное печенье (пряники) на Рождество, теперь это памятник народного творчества, народная скульптура, форма и технология изготовления которой шлифовалась веками. Старинное пряничное дело на земле продолжает жить! Эти сладости имеют глубокие исторические корни, это традиции наших предков, которые необходимо сохранить и передать будущим поколениям.

Нам удалось заинтересовать одноклассников данной темой, во время весенних каникул попробуем провести мастер-класс, на котором самые творческие ребята распишут свои прянички.

IV. Список использованной литературы:

1. Воскресенская Ася. Дома – лучше!- ХлебСоль,2020
2. Домашние вафли и печенье, 50 рецептов.- ЭКСМО, 2014
3. Чадеева Ирина. Выпечка по ГОСТУ.- ЭКСМО, 2023\
4. Википедия <https://ru.wikipedia.org>
5. Имбирное печенье с глазурью umbir.ru
6. История возникновения имбирного печенья
<http://www.kremlinrus.ru/article/178/42650/>

V. Приложение



Имбирь – появился на островах Малайского архипелага, где сейчас расположены Индонезия и Малайзия.

Рис.1



Рис.2 Маркет Дрейтон (Англия)

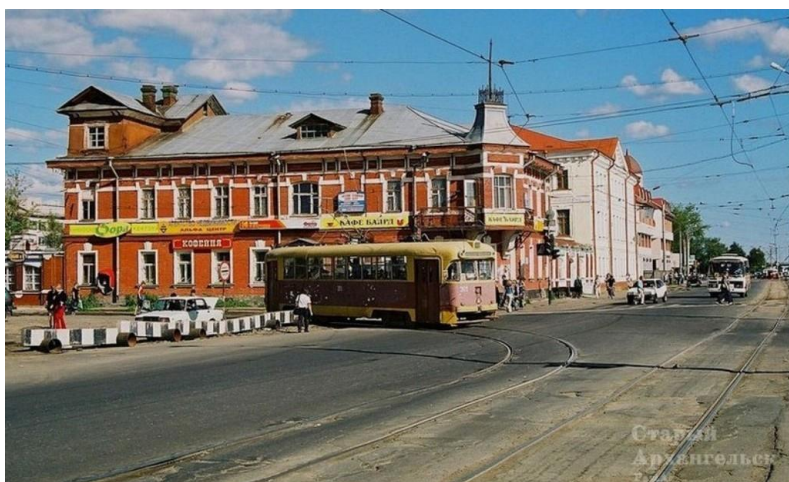


Рис.3. Архангельск (Россия)

Технология изготовления



Рис.4

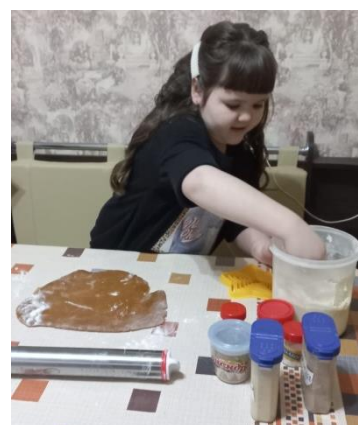


Рис.5



Рис.6



Рис.7



Рис.8



Рис.9

Выпекание заготовок



Рис.10



Рис.11



Рис.12

Приготовление глазури



Рис.13



Рис.14

Оформление фигур пряничной композиции



Рис.15



Рис.16



Рис.17



Рис.19



Рис.18

Первая объёмная фигура



Рис.20



Рис.21



Рис.22



Рис.23



Рис.24

Составление композиции « Сладости для радости!»



Рис.25



Рис.26



Рис.27



Рис. 28



Рис.29

Анкета для одноклассников



1. Ваш пол

мальчик

девочка

2. Нравятся ли Вам пряники?

да

нет

3. Как часто Вы их употребляете?

1 раз в неделю

1 раз в месяц

не употребляю

4. Какие пряники Вам больше нравятся?

покупные

самостоятельно испечённые

5. Как Вы относитесь к имбирным пряникам?

очень нравятся

не пробовал

не нравятся

6. Хотите ли Вы принять участие в изготовлении имбирных пряников вместе с нами?

да

нет



**Сравнение свойств и срока хранения разных видов пряников.
Исследования учёных, кондитеров.**

Виды пряников	Срок годности (в упаковке)	Срок годности (на развес)
Тульские пряники	45 дней	20 дней
Пряники с глазурью	6 месяцев	2 месяца
Имбирные пряники	6 месяцев	3 месяца
Сырцовые	20 дней	1 неделя
Заварные	45 суток	15 дней

Рис. 30

Вид пряника	Время эксперимента							Результат
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	
Имбирный	+	+	+	+	+	+	+ -	1 место
Тульский	+	+	+	+ -	+ -	-	-	4 место
Коврижка	+	+	+	+	+ -	+ -	-	2 место
Привереда	+	+	+	+	+ -	+ -	-	3 место

+ мягкий вкусный

+ - становится жёстче

- стал сухим

Рис. 31