

СЕКРЕТЫ ОТЛИЧНОГО ПРЯНИКА

Ермилова Е.

г. Калуга, МБОУ СОШ № 13

Научный руководитель: Демичева Е.А., г. Калуга, учитель начальных классов, СОШ № 13

Данная статья является реферативным изложением основной работы. Полный текст научной работы, приложения, иллюстрации и иные дополнительные материалы доступны на сайте III Международного конкурса научно – исследовательских и творческих работ учащихся «Старт в науке» по ссылке: <https://www.school-science.ru/0317/16/29252>

Тему научной работы – «**Секреты отличного пряника**», я выбрала не случайно.

Я родилась в городе Калуга. И мне интересна его история. А еще я люблю изучать и пробовать новые рецепты, устраивать семейные чаепития и угощать друзей, дарить «сладкие подарки», сделанные своими руками.

Однажды, когда мы всем классом ездили на экскурсию в город Тула, наш автобус остановился возле магазина тульских сувениров. В этом магазине была представлена целая коллекция тульских пряников. Они были такие разные! В виде котиков и птичек, сердечки и машинки. А начинки на любой вкус – сгущенное молоко, яблочная, сливовая, шоколадная... Тогда мне стало интересно, какие еще бывают пряники? Что же такое «Калужский пряник» и чем он отличается от других? В чем секрет вкусного пряника?

Это и стало **темой** исследования.

Актуальность работы состоит в **получении качественного продукта**.

Цель работы – попробовать себя в роли пряничника. Научиться выпекать вкусные и ароматные пряники.

В соответствии с целью определены **задачи** работы:

1. Изучить историю создания пряничного дела в России.
2. Рассмотреть технологию производства печатных, лепных и вырезных пряников.
3. Найти и выбрать варианты самых лучших рецептов пряничного теста.
4. Получить качественный продукт.

Предмет исследования: пряники

Объект исследования – технология изготовления пряников.

Методы исследования:

- Изучение литературы – я училась выделять главное и второстепенное, сравнивать информацию, делать выводы,
- Наблюдение,
- Анкетирование, позволившее выяснить знания моих одноклассников о пряниках,
- Проведение дегустации в школе.

Практическая значимость работы состоит:

– в повышении знаний учеников по истории пряника (их виды и способы изготовления),

- в изготовлении трех видов пряников,
- в создании страницы кулинарной тетради.

Глава 1. История пряника

1.1 Что такое пряник? Откуда пошло название «ПРЯНИК»?

История пряников связана с таким открытием человечества, как хлеб. **Почему пряники имеют круглую форму?** Еще в Древнем Иране, где поклонялись богу Солнца – Митре, в его честь лепешке придавали круглую форму. (Славянский блин тоже символизирует Солнце). **На Руси** первые пряники назывались «медовым хлебом» и появились около 19 века, состояли из смеси ржаной муки с медом и ягодным соком (Приложение 1, фото1)

Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и корни. А когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезенные из Индии и с Востока, пряник и получил свое название. Сладко-острое пряное лакомство многим пришлось по вкусу. Такую выпечку и стали называть «ПРЯНИК», от слова «пряность».

В царской России пряники были очень популярным лакомством. Их пекли на праздники, поминки, преподносили в качестве подарка. Причем чем важнее торжество, тем больше должен был весить пряник. Например, сладкий дар к годовщине коронации царской семьи с трудом умещался на двух повозках.

По размерам пряники были и маленькими, и огромными (от 50 см до 1 метра), весом до 1 пуда (пуд – 16 кг), которые даже не помещались на телеге. Доставляли такие пряники на лошадях с особой осторожностью. Эти пряники пекли «в почесть», «в знак чести». них указывали имя человека, которому преподносили подарок.

Пряникам приписывали лечебные свойства, поэтому пряники, предназначенные для больных, готовились и украшались

с особой тщательностью, а на обратной стороне вырезались буквы, соответствовавшие инициалам ангела-хранителя.

Для детей выпекали фигурные пряники, с изображением сказочных птиц, львов, рыб, домашних животных, парашютов, новогодних сюжетов и даже алфавита (Приложение 1, фото2). **В подарок невесте** или молодой даме дарили пряник в виде корзинки цветов, сердечка, целующихся голубков, лебедей, павлинов с надписями: «Знак любви», «Знак памяти», «Знак дружбы», «Кого люблю, тому дарю», «В день ангела»

1.2 Мастерство пряничников

Мастеров, которые занимались пряничным производством, называли **пряничниками** (Приложение 1, фото3).

Пряничник – это кулинар, человек который печет или торгует пряниками. Русские пряники связаны с народной жизнью и бытом. В 17-19 веках пряничное дело было распространенным народным промыслом. В каждой местности выпекали свои пряники по традиционным рецептам, а секреты изготовления держались в строгом секрете и передавались из поколения в поколение.

Без их работы людям пришлось бы голодать. Особую заслугу эти профессионалы имеют перед горожанами. Ведь мы уже привыкли покупать хлеб и булочки, печенье и пряники в готовом виде, в пекарнях и булочных, а не выпекать их в домашних условиях.

Историю пряника можно сравнить с историей книги. Как вначале каждая книга изготавливалась вручную, в одном-единственном экземпляре, так и пряник на заре своего существования каждый раз был единственным.

Позже книги стали печатать с досок, сериями, так и пряники стали серийными, «тиражными», «печатными», – их тоже стали печатать со специальных досок (Приложение 1, фото4)

1.3. Виды пряников по способу изготовления

По способу изготовления различают три вида старинных русских пряников:

ПЕЧАТНЫЕ – самые популярные, делали с помощью резных досок; Такие доски делали из липы, клена, ореха, груши, березы (Приложение 1, фото5)

ВЫРЕЗНЫЕ (силуэтные) – самые красивые, их вырезали с помощью специальных форм, («архангельские козули»); Традиция их изготовления связана с празднованием Рождества. В святочные недели «козули» выставляли на окна изб, дарили родственникам, раздавали колядующим, особенно детям, чтобы в семье было благополучие (Приложение 1, фото 6)

ЛЕПНЫЕ – самые древние, их лепили, как игрушки, («козули», «тетерки»). Лепной пряник самый древний, делали его еще в языческой Руси. Сегодня лепные пряники – это большая редкость. Традиционные персонажи – конь, олень, коровка, коза, утка, тетерка с птенцами – это все образы древнерусской языческой мифологии. Исходный материал – грубая ржаная мука, соль и вода. Пряники лепят из теста прямо руками так же, как обычно лепят глиняные игрушки. Каждый лепной пряник – своеобразная миниатюрная декоративная скульптура. Раскрашенные лепные пряники назывались «мукосольками» или «солонушками», а не раскрашенные – «козуля».

Разновидность лепных пряников – «тетеры» или «витушки». Эти пряники выпекают из ржаного теста, раскатанного в виде тонких жгутиков, превращающихся в фигурки зверей или спиралевидные геометрические фигуры (Приложение 1, фото7)

Вывод. Русские пряники – явление, связанное с народной жизнью и бытом. Распространены они повсеместно. Различаются не только внешним видом, но и характером теста (Приложение 2, Диаграмма 1).

1.4 Географические отличительные особенности пряников

Пряники производили в Перми и Керчи, в Архангельске и Путивле, в Харькове и Рязани, в Калуге и Твери, в Вязьме и Воронеже, в Новгороде и Белгороде, в Курске, в Городце и Туле (Приложение 2, таблица 1).

В каждой губернии выпекали пряники по своему особому рецепту, а секреты изготовления передавались из поколения в поколение. Тульский пряник знаменит начинкой из яблочного повидла. Городецкие пряники отличались большими размерами и изысканными узорами. Сибирские розовые пряники делались на основе ягод малины. В городах имелись специальные заведения, снабжавшие своими изделиями не только округу и соседние области, но и вывозившие их даже за границу. Качество было отменное, русские пряники продавались в Берлине, Париже, Лондоне и Вене.

В Калуге и Коломне делали медовые лакомства в виде различных фигурок, которыми можно было украшать елку.

Так же было известно «калужское тесто». Его делали с различными добавками. Особой популярностью пользовалось апельсиновое и «какавное» тесто. Готовое тесто сформовать в любой форме, обсыпать сахарным песком. Хранить в холоде (Приложение 1, фото8) Оно подавалось к чаю наряду с другими сладостями.

Сласти из песочного теста также очень любили на Руси. Екатерина II любила выпивать чашечку крепкого кофе вприкуску с нежным лакомством. **Делали пряники** для бедных и богатых, для подарков и именин. Преподносили родным и возлюбленным, пекли для праздничных обедов к Рождеству Христову, к Пасхе.

Пока что «калужское тесто» – экзотика даже для калужан, но очень может быть, что скоро оно станет таким, же калужским брендом, как Циолковский или Музей космонавтики.

Глава II Создание отличного пряника

Используя различные источники книги из школьной библиотеки, интернет, кулинарные книги я выбрала самые интересные и ароматные, на мой взгляд, рецепты и решила:

- испробовать разные рецепты для выпечки лепных, вырезных (силуэтных), печатных пряников,
- выбрать лучший, усовершенствовать,
- определить самый лучший продукт-пряник,
- создать страницу кулинарной тетради.

2.1 Изготовление лепного пряника

Последовательность (рецепт 2):

1. Заливаем мед горячей водой, смешиваем, даем остыть.

2. В другой посуде перемешиваем сахар, яйцо, желтки, пряности, ванилин, лимонный сок и цедру, соду и взбиваем до появления пены.

3. Постепенно добавляем муку и растворенный мед. Замешиваем на доске некрутое тесто, даем ему постоять 5-6 часов.

4. Вновь месим тесто, разрезаем на куски, раскатываем пласты, вырезаем формы и фигурки, которые выпекаем на среднем огне. Горячие пряники смазываем яйцом.

5. После того как пряники остынут, выводим на них узоры конвертиком из сахарной пудры, взбитой на яичном белке.

Замесив тесто, вылепила и испекла свои пряники – «козули» (Приложение 1, фото 9)

2.2 Изготовление вырезного (силуэтного) пряника

Последовательность (рецепт 3):

1. Варим воду с сахаром до образования сиропа.

2. Мед, яйца, желток, пряности, пищевую соду и 5 ст. л. муки смешиваем и взбиваем венчиком. Поочередно добавляем остальную муку и теплый сироп.

3. Раскатываем тесто на доске, посыпанной мукой; продолжаем месить тесто, добавляем муку до получения круто заме-

шанного теста. Оставляем тесто на холоде 12 часов.

4. Раскатываем пласт толщиной 4 – 5 мм и при помощи металлических выемок вырезаем геометрические фигурки, которые выпекаем в духовке на противне, слегка смазанном жиром, на сильном огне.

5. Когда пряники станут золотистыми, раскладываем их на доске, даем полностью остыть, и при помощи конвертика украшаем глазурью из взбитой на яичном белке сахарной пудры (Приложение 1, фото10).

2.3 Изготовление печатного пряника

Последовательность (рецепт 4):

1. Мед подогреть, чтобы он стал жиже.

2. Муку просеять, смешать с солью и пряностями, добавить мед и орехи, растворенную соду, погашенную уксусом.

3. Все тщательно перемешать и замесить тесто, если оно будет клейким – добавить еще муки.

4. Этому тесту надо дать выстояться 24 часа, тогда медовик будет вкуснее. Кроме того, это тесто можно хранить несколько недель в холодильнике и выпекать изделия по мере необходимости.

5. Тесто раскатать толщиной 1 см, вырезать фигурными выемками коржики.

6. Каждый будущий пряник украсить – посыпать орехами, семечками или маком, и выпекать 20 минут при температуре 180 °С. (Приложение 1, фото11)

2. 4 Сравнение пряников

Результатами моего труда стали лепные, силуэтные и печатные пряники. Оценивали мою работу – одноклассники (Приложение 1, фото12).

Попробовав на вкус все изделия, ребята пришли к выводам, отраженным в таблице 2 (Приложение 3, таблица 2).

Выбрав 3 лучших рецепта экспериментальным путем, я создала страничку для кулинарной книги (Приложение 1, фото13)

Я смогла заинтересовать своих одноклассников этой темой. Они не только многое узнали о пряниках (приложение 3, диаграмма 1), попробовали разные вкусы, но на уроке технологии лепили разные по форме пряники, а на уроке ИЗО создавали варианты росписи пряничного домика.

Заключение

Теоретическая часть оказалась самым увлекательным путешествием в историческое прошлое России по местам народных промыслов, связанных с изготовлением пряников. Я прочитала и переписала большое количество рецептов пряничного теста и выбрала наиболее интересные. Оформила

их в свою кулинарную тетрадь. Считаю, что цель работы достигнута, задачи выполнены.

Я убедилась, чтобы получить отличный пряник, важно не только знать рецепты приготовления, но еще нужно вложить душу, добро и хорошее настроение. Ведь тесто, оно живое и от настроения зависит результат!

Список литературы

1. Бадер, О. Праздничные лакомства. – Спб.: Амфора, 2014. – 48 с.
2. Чадеева, И. Пирог и кое что еще... – М.: Астрель, 2012. – 205 с.
3. Высоцкая, Ю. Едим дома каждый день. – М.: Эксмо, 2011. – 336 с.
4. Тинг, М. Готовим всей семьей. Выпечка. – М.: Стрекоза, 2013. – 48 с.
5. Вохлебкин, В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты. – М. ЗАО Центрполиграф, 2007. – 975 с.
6. Пряник. Википедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BA>. (Дата обращения: 01.02.2017).
7. В Туле 6 августа пройдет праздник пряника. Аргументы и факты. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.tula.aif.ru/culture/events/v_tule_6_avgusta_proydet_prazdnik_pryanika. (Дата обращения: 01.02.2017).