



**Сохраняя традиции
пряничного ремесла**

Презентация подготовлена
педагогом МОУ ДОД ДДТ
«Юность»
Жучковой
Людмилой Борисовной

г.Солнечногорск
2011 г.

Вот уже несколько лет педагог Солнечногорского
Дома детского творчества «Юность»
Жучкова Людмила Борисовна занимается с ребятами
традиционными фигурными пряниками.



Занятия проводятся в преддверии православного праздника Рождества Христова, проведение которого неизменно связывалось на Руси с вкусным народным промыслом. Пряникам отводилась особая роль: украшения Рождественской елки, традиционного подарка и просто лакомства, наделенного особым смыслом.



Изготовление пряничного теста

Изготовление пряничного теста - сложный и трудоемкий процесс. Тесто готовится самим педагогом за несколько дней до дня занятия с детьми на основе традиционного рецепта, проверенного временем и практикой.

Состав продуктов:

- Мука - 7-8 стаканов
- Сахар - 3-4 стакана
- Маргарин - 200 гр.
- Корица - 1ч. ложка
- Гвоздика - 1ч. ложка
- Яйца - 3-4 штуки



Два стакана сахарного песка пережигается без воды в глубокой сковороде на медленном огне до коричневого цвета. Сразу же, очень осторожно (не наклоняясь над сковородкой!), постоянно перемешивая расплавленную сахарную массу деревянной ложкой, маленькими порциями вливается 1,5 ст. крутого кипятка для растворения жженого сахара **(категорически не рекомендуется разрешать детям до 16 лет делать эту процедуру самостоятельно!)**. Добавляется еще 2 ст. песка, и тщательно растворяется. Сковорода снимается с огня и добавляется 400г маргарина или 300г сливочного масла. Полученная масса переливается в большую кастрюлю (не менее 4л), остужается до теплого состояния. Затем добавляется хорошо перемешанных 3 яйца и 5 желтков, смесь 0,5 ч.ложки соли, 2-3 ст. ложки мелко смолотых пряностей – смеси корицы, гвоздики, мускатного ореха, имбиря и кардамона (2:1:1:1:1), и 2 чайные ложки соды. Осторожно и постепенно добавляется мука, чтобы тесто загустело и не прилипало к рукам (1,6 - 1,8 кг). Тесто выстаивается в холодном месте для созревания около одного дня .

Для ускорения процесса созревания теста возможно выстаивание 1-1.5 часа при комнатной температуре, с последующим содержанием его в морозилке в течении 20 - 30 мин.

Вот из такого готового теста и можно делать с детьми козули. Тесто делится на несколько частей (по количеству участников занятия), раскатывается до толщины 5-7 мм и вырезается различными фигурками-выемками для теста. Удобно вырезать пряники коротким ножом с острым концом по контуру выкроек, сделанных из картона.



Людмила Борисовна Жучкова собирает готовые формы для фигурного печенья и козюль с давних времени и располагает разнообразным набором форм. Эта коллекция ежегодно пополняется наиболее интересными творческими разработками пряничных форм, созданными ее воспитанниками



Изготовление картонной формы пряника-козули.

Изготовлению картонной формы пряника-козули посвящается отдельное занятие, на котором демонстрируются образцы традиционных архангельских козуль, разрабатываются картонные формы будущих пряников и осваиваются приемы росписи пряников. Ребёнок может выбрать и повторить несколько понравившихся силуэтов, нарисовать контур фигурок и вырезать свои козульные формы, а затем их раскрасить. Они и послужат образцами для изготовления и украшения козуль.





Показав необходимые приемы работы с пряничным тестом, педагог предоставляет детям возможность практиковаться на деле.



На смазанный тонким слоем маргарина противень выкладываются вырезанные козули и выпекаются в умеренно горячей духовке (около 200С) до готовности (5-10 мин в зависимости от размера пряника).



А вот и испечённые пряники!



**Горячие пряники нужно выложить на
полотенце
и дать им остыть.**



глазурью

Исполнение росписи пряников следует после их полного остывания. Глазурь для росписи пряников готовится заранее по следующему рецепту:

2 стакана сахара залить 1 стаканом воды,
варить до средней густоты 20-30 минут.

Два белка взбить и в горячую массу влить постепенно, все время взбивая, затем взбивать до охлаждения, в конце добавить несколько капель лимонной эссенции,
тогда масса побелеет.

Подготовленная глазурь раскладывается в отдельные пластмассовые или стеклянные ёмкости и подкрашивается пищевыми красителями в розовый, жёлтый, зелёный, синий цвета. Необходимо обращать внимание на то, чтобы ёмкости плотно закрывались – во избежании преждевременного засыхания глазури.

Дети работают за большими столами, где на термосалфетках разложены пряники.



кулёчки

или в полиэтиленовые пакеты, выпускают воздух, завязывают узлом,

срезают кончик и выжимают цветными струйками.

С помощью кулечков дети обводят контуры пряничных фигурок, кладут в узор полоски, зигзаги и крестики, кропят точками. Застывая, глазурь превращается в рельеф, обогащая пряничную фигурку козули выразительной пластикой.



Ароматы свежеспечённых пряников разносятся по всему Дому детского творчества «Юность» и в кабинет заглядывают педагоги и родители, чтобы узнать, чем так вкусно пахнет. Людмила Борисовна Жучкова приглашает всех желающих участвовать в изготовлении и росписи пряников.



Такое занятие по душе и ребёнку, и взрослому.



Вот и расписаны все пряники, но дети не расходятся, а дружно обсуждают результаты за общим чаепитием, выбирая наиболее удачные образцы, которым предстоит стать украшением Рождественской елки.



Козули дети бережно несут домой, чтобы удивить и подарить родным и друзьям - на счастье, на здоровье, на праздник Рождества Христова!



Библиография:

- Дайн Г. Л. Детский народный календарь, 2010 г.
- Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы, 1999 г.
- Сахарова М. И. Тесто в будни и праздники вместе с детьми, 2002 г.

**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ**