

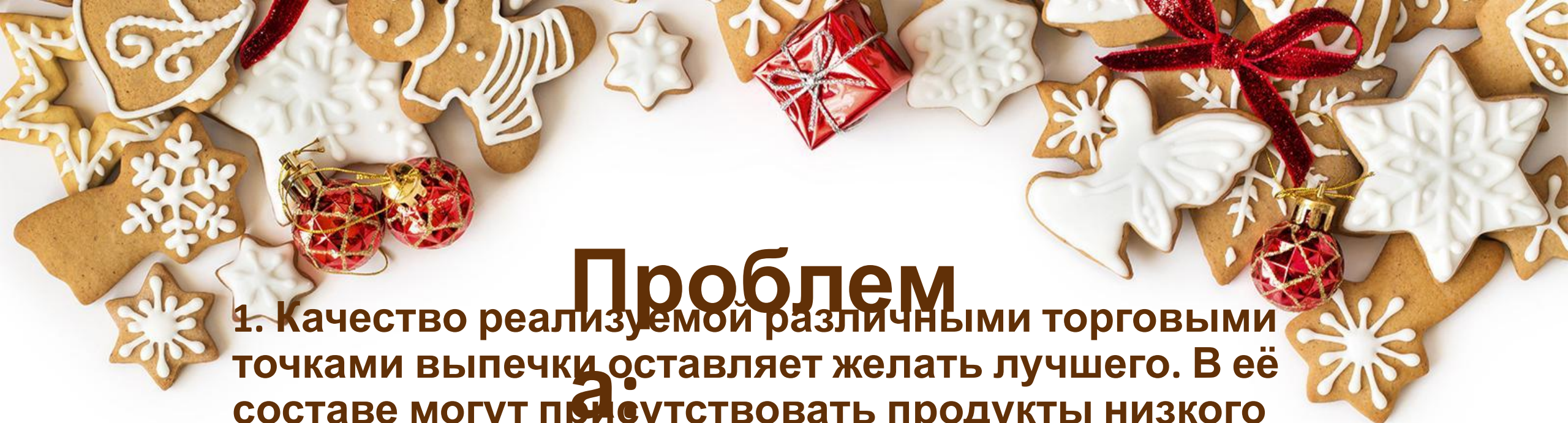


# Выпекание и роспись Рождественских пряников

Выполнил: Виноградов  
Арсений

ПЕРМЬ  
2021

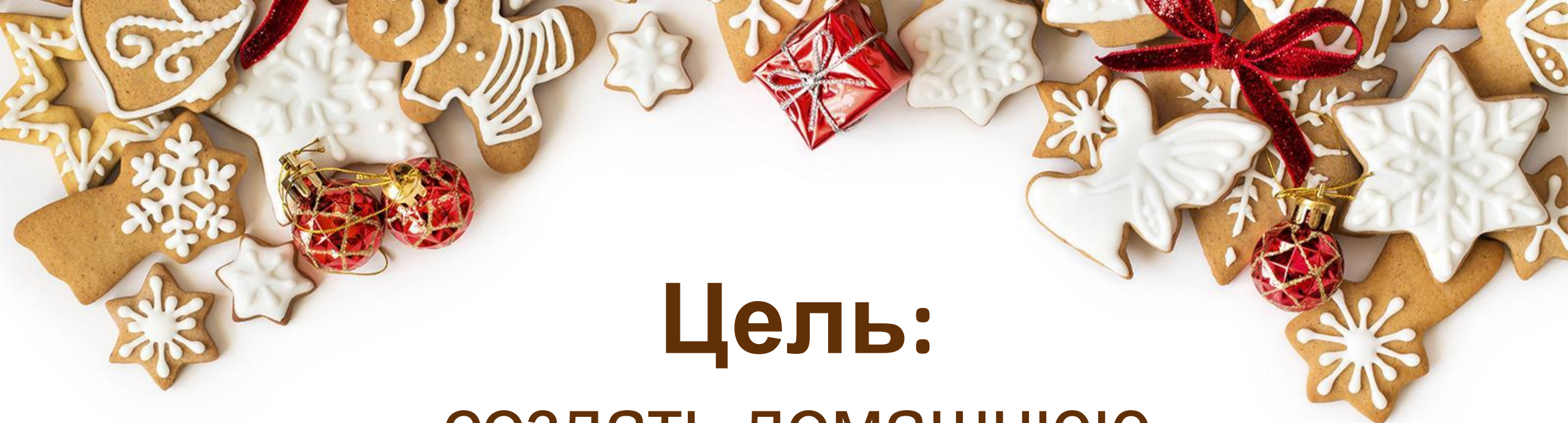




# Проблем

**1. Качество реализуемой различными торговыми точками выпечки оставляет желать лучшего. В её составе могут присутствовать продукты низкого качества и вредные добавки, а также не всегда соблюдаются сроки хранения.**

**2. Перед Новым годом и Рождеством не всегда удается создать праздничное настроение и обстановку дома, не хватает совместного ТВОРЧЕСКОГО общения в семье.**



**Цель:**  
создать домашнюю  
выпечку «Рождественские  
пряники»  
с художественной росписью.

Сроки реализации проекта с 15 декабря по 7 января



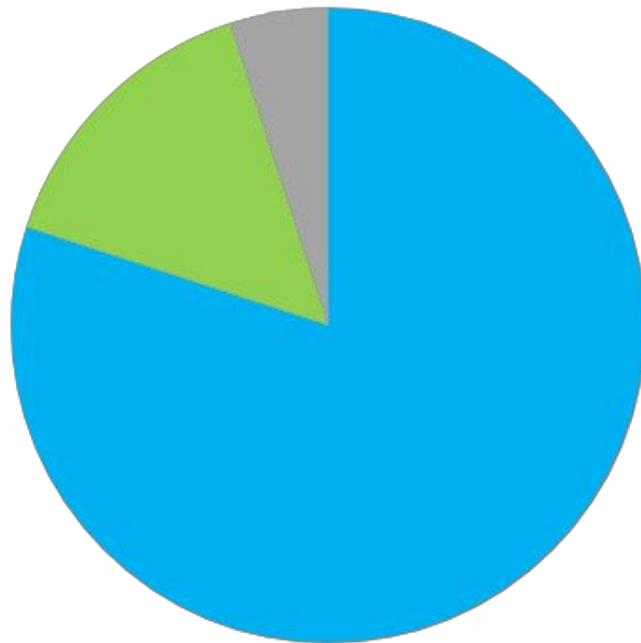


# Задач

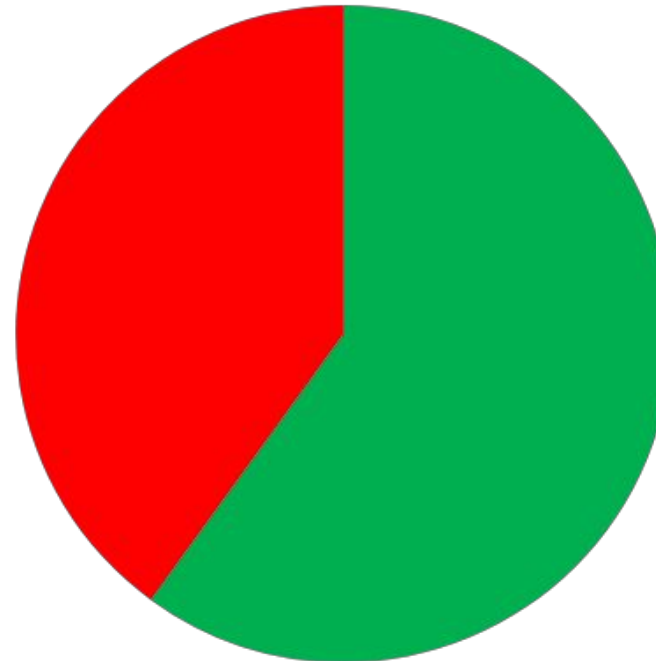
- И:**
1. Провести опросы у родственников и друзей «Какие пряники им больше нравятся домашние или покупные?» и «Есть ли у них предновогоднее настроение?»
  2. Приготовить тесто и глазурь. Выпечь и расписать пряники.
  3. Разложить в подарочную упаковку. Подарить друзьям!
  4. Оформить весь творчески – кулинарный процесс в презентацию

# Опро

Мы провели опросы у родственников и друзей  
«Какие пряники им больше нравятся домашние  
или покупные?» и «Есть ли у них предрождественское  
настроение?»



Больше нравится  
■ домашняя  
выпечка - 80%  
Больше нравится  
■ покупная  
выпечка - 15%  
■ Нравится любая  
выпечка - 5%



Есть предпраздничное настроение - 60%  
■ Нет предпраздничного настроения - 40%





# Теория

## Краткая историческая справка

Выпечка, похожая на пряники, появилась на Руси примерно в IX веке. Ее рецепт привезли на русские земли варяги. Называли это лакомство «медовым хлебом» и готовили из ржаной муки с ягодным соком и большим количеством меда. Некоторые хозяйки по своему вкусу добавляли

в тесто ароматные травы и корни, а когда в XII–XIII веках на Русь завезли восточные пряности — стали добавлять и их.

Так и произошло само слово «пряник».

В Архангельской губернии и других северных регионах были популярны лепные

пряники, которым придавали форму вручную.

Их называли козулями — от поморского слова, которое обозначало завиток,

загогулину. Такой вид пряников считается самым древним.

Традиционно пекли их на Рождество. Кусочкам теста придавали форму животных и птиц, а также спиралей и других геометрических фигур.

Готовые сладости иногда покрывали разноцветной сахарной глазурью.





## Продукты для теста

100 гр. – сливочное масло

100 гр. – сахар

3 ч.л. – мед

2 стак. – просеянная мука

1 шт. - яйцо

0,5 ч.л.- порошок имбиря

Соль (на кончике чайной ложки)

Чуть чуть соды или разрыхлителя

*Из такого количества продуктов выходит  
примерно 1 противень готовых пряников*







**Продукты для глазури:**  
200 гр. – пудра сахарная  
1шт. – яичный белок  
1 ч.л. – кукурузный крахмал  
Лимонная кислота (на кончике чайной ложки)







# Практика

1. Растопить масло, мед и сахар и потомить на медленном огне для приобретения медово-карамельного цвета.
2. Снять с огня, остудить, добавить муку, яйцо, разрыхлитель, соль, порошок имбиря.
3. Раскатать скалкой тесто, с помощью декоративных форм вырезать пряники.







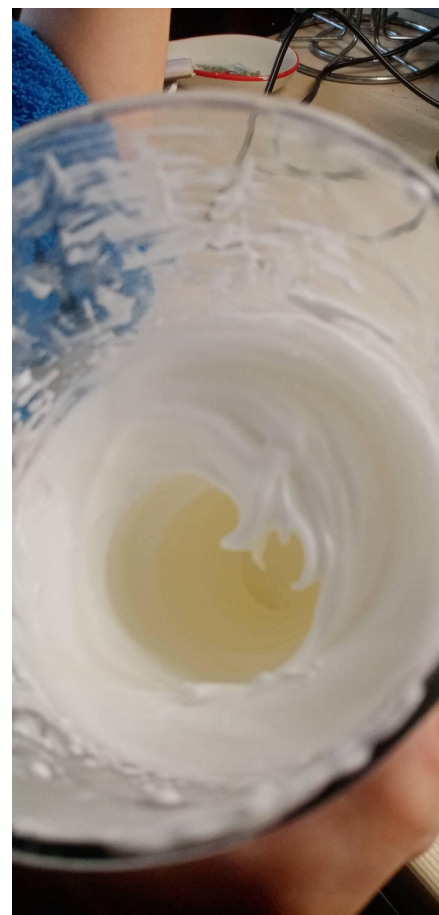
4. В разогретой духовке выпекать примерно 30 мин. при 180°.







5. Готовим глазурь. Взбить венчиком яичный белок, добавить сахарную пудру, крахмал и лимонную кислоту. Полученную смесь раскладываем в кондитерский пакет-конус.





## 6. Расписываем пряники глазурью и декоративной посыпкой.







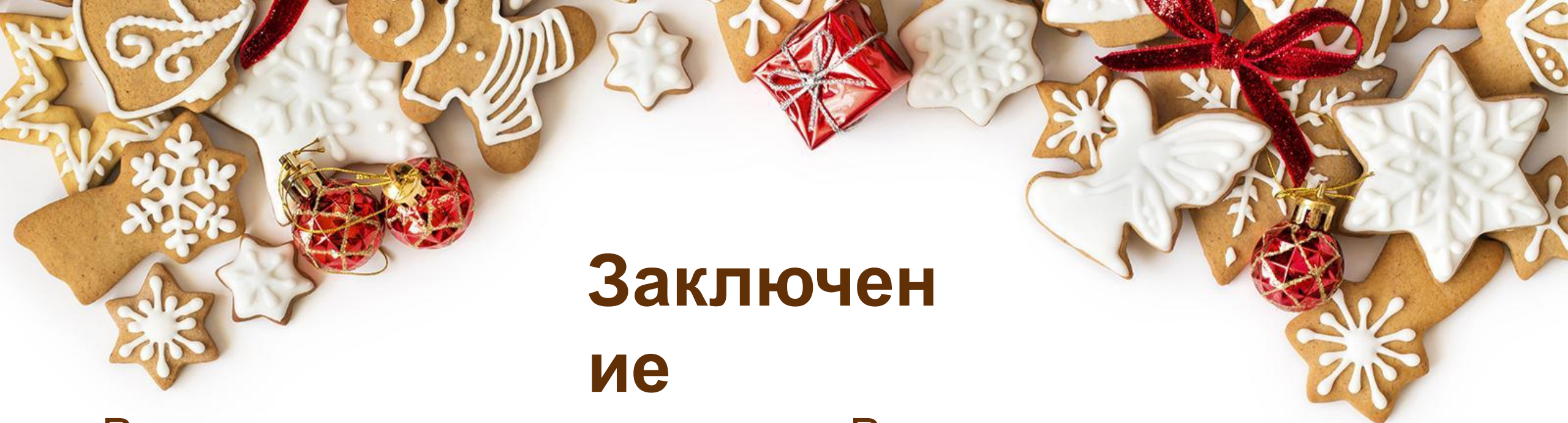
7. Раскладываем в подарочную упаковку. Дарим друзьям!

8. Пьем чай с пряниками в кругу семьи и отмечаем

Рождество!







# Заключен ие

Результатом нашего проекта стали Рождественские ароматные пряники с художественной росписью. Мы создали праздничное настроение в семье. Подарили приятные подарки друзьям и родственникам. Узнали рецепт и процесс приготовления пряников. С помощью глазури и декоративной посыпки создали авторскую роспись . Интересно, вкусно и с пользой провели время в кругу семьи.





**С НОВЫМ ГОДОМ И  
Рождеством!**