

Владислав ЛОБАНОВ и Ульяна СКРИПКА, ученики 3 «Б» класса, ГБОУ «Школа № 1552»

Научный руководитель: С.Н. Сметанина



пряники



Гипотеза: Мы предположили, что домашние пряники не уступают по своим вкусовым качествам магазинным и имеют более долгий срок хранения.

Цель работы: приготовить пряники в домашних условиях.

Задачи:

1. Проанализировать и обобщить полученную информацию о пряниках.
2. Найти и составить рецепт приготовления пряников в домашних условиях.
3. Приготовить домашние сладости.
4. Сделать выводы.
5. Познакомиться с информацией по теме исследования в печатных изданиях и сети Интернет.

Пряники — так назвали их за пряный вкус и аромат — имеют чудесное свойство долго не черстветь и сохранять свои вкусовые качества. В тесто для них добавляют самые разнообразные пряности — корицу, душистый перец, гвоздику, кардамон, мускатный орех, имбирь, эфирное мятное масло, а также орехи, изюм, цукаты и другие добавки.

История пряников уходит в глубь веков.

Первые пряники на Руси назывались «медовым хлебом» и были принесены на Русь варягами около IX века. Тогда они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком.

После принятия христианства на Руси пряники обычно выпекали на Рождество, забавные фигурки из теста вешали как украшение на елку, обменивались ими в Прощеное воскресенье, ели на Пасху, а пряники в виде сердца были подарком на свадьбу молодым.

Без пряников сложно себе представить и традиционные русские ярмарки. Их по-прежнему выпекали из ржаной муки, добавляя в тесто масло, мед и пряности, пропитывая вином, а для начинки используя варенье. Сверху пряник украшали белой, малиновой или золотой глазурью, выдавливая разные изображения.



На особые торжества пряники выпекали огромного размера, заливая их сверху сусальным золотом. Такое лакомство подавалось к царскому или боярскому столу.

На Руси существовало три вида старинных русских пряников.

ПРЯНИКИ ЛЕПНЫЕ

Козули

Пряники *лепные* — самые древние из пряников. Сегодня лепные пряники — это большая редкость, сохранившаяся на территории русского Севера под названием «**козули**». Их традиционные персонажи — утица, тетерка с птенцами, конь, олень, коровка, коза — уцелевшие образы древнерусской языческой мифологии. Тесто для таких пряников готовится из грубой ржаной муки, соли и воды. Сами пряники лепят руками, как глиняные игрушки. Самые замечательные силуэтные пряники под названием «козули» выпекали и выпекают до сих пор в Архангельске. Традиция их изготовления связана с празднованием Рождества.

В святочные недели «козули» выставляли на окна изб, ими одаривали родственников и калядующих, особенно детей, чтобы обеспечить благополучие в доме, прикрепляли к воротам скотного двора, чтобы скот плодился и не терялся летом в лесу. Персонажами этих пряников традиционно были Дед Мороз, Снегурочка, Рождественская звезда.

Тетеры

«Тетеры» или *витушки* являются разновидностью лепных пряников. Эти неповторимые по технике лепки и форме пряники выпекают из ржаного теста, раскатанного в виде тонких жгутиков, превращающихся в фигурки зверей, геометрические фигуры, различные орнаменты памятников культуры.



В старину таких умельцев, изготовителей пряничных досок называли «знаменщиками».

Любимым материалом «знаменщиков» была липа, но все-таки пряничные доски чаще всего резали из нижнего ствола тридцатилетних берез и груш.

На готовую доску художник-резчик наносил рисунок.

ПРЯНИКИ СИЛУЭТНЫЕ

Силуэтные пряники появились сравнительно недавно. Первое упоминание о них относится к 1850 году, но уже к началу XX века силуэтные пряники благодаря своим декоративным качествам стали наиболее массовыми и популярными.



ПРЯНИКИ ПЕЧАТНЫЕ

Наиболее известными являются пряники *печатные*. Для их изготовления нужна пряничная доска, «пряница» — форма для пряников.

Именно от мастера, изготовившего эту доску, зависела красота и качество пряника.

ХРАНЕНИЕ ПРЯНИКОВ

Наиболее распространенный дефект при хранении пряников — их высыхание. Этому дефекту подвержены в большей степени сырцовые и в меньшей — заварные пряники. Но при высокой относительной влажности воздуха пряники могут увлаж-



няться и плесневеть. Минимальный срок хранения имеют сырцовые и заварные пряники типа мятных в летнее время — не более 10 суток. В зимнее время этот срок увеличивается до 15 суток. Для заварных пряников сроки хранения больше: 20 суток в летнее и 30 суток — в зимнее время.

ПРЯНИЧНЫЕ ЦЕНТРЫ

Тщательно охраняемые рецепты пряников передавались по наследству, став основой зарождения настоящих пряничных центров. Такие города сегодня известны своей выпечкой не только в России, но и за ее пределами.



Тула — своеобразная «колыбель» русского пряника. Лакомства здесь выпекают печатным способом, оставляя на поверхности теста отпечаток в виде поздравительной надписи, узора либо пожелания. Для теста у тульских пряников нет точной рецептуры!

Ингредиенты отмериваются не граммами, килограммами или литрами, а очень хитрыми мерами, не имеющими ничего общего с точными мерами весов или объемов! Это были разновесы — камушки, кусочки железа, которые прятались в укромное место под замок, чтобы, не дай Бог, никто их не нашел, не взвесил и не вычислил.

Также своими пряниками известны такие города как *Городец, Вязьма, Архангельск, Покров и другие города*



ЛЕГЕНДА О ТУЛЬСКОМ ПРЯНИКЕ

В давние времена один из князей был проездом в Туле, где его угостили знаменитым пряником. Лакомство настолько понравилось князю, что он решил выпекать такие же сладости у себя в княжестве и угощать ими посольских гостей. Для этих целей позвал он к себе мастера из Тулы и сказал тому, что если он не сумеет испечь точно такой же по вкусу пряник, он будет выгнан с позором; если же мастер угодит князю — получит в награду золото и жемчуг. Согласился мастер, испек князю пряники, но когда тот попробовал один — в гневе изменился лицом и с позором прогнал пряничного мастера, назвав его мошенником-неумехой. Позвал князь из Тулы еще одного мастера и наказал испечь ему точно такой же пряник, как пекут в Туле. Второй мастер наказал привезти из родных мест муку и воду тульскую, иначе пряники не получатся. Князь выполнил просьбу, но когда стал пробовать



пряники, все равно выгнал с позором и второго мастера. Когда же пришел к нему третий мастер, то кроме муки и воды тульской потребовал еще и тульского воздуха, иначе никакой работы, сказал он, не получится. Только так у пряника может быть тот самый вкус, что понравился князю. Долго думал грозный князь, но потом отпустил мастера восвояси работать в родной город, наградив его жемчугом и золотом за находчивость.

Как мы готовили пряники.

РЕЦЕПТ НАШИХ ПРЯНИКОВ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

- Сахар — 150 г.
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Масло сливочное — 75 г.
- Мед — 150 г.
- Корица (молотая) — 1 ст. л.
- Сода — 1 ч. л.
- Мука пшеничная — 500 г.
- Мускатный орех.



На небольшом огне подогрели мед, масло, сахар, корицу и мускатный орех, постоянно помешивая. Отставили и дали остыть. В чашку с мукой и содой добавили яйцо и теплую медовую массу. Все хорошо перемешали и поставили в холодильник на 1–2 часа.

Затем тесто раскатали толщиной, примерно, в палец и вырезали пряники нужной формы. Выпекали 8–10 минут на среднем огне на смазанном маслом и слегка посыпанном мукой противне. Готовые пряники украсили глазурью.

ДАнные опроса ОДНОКЛАСНИКОВ

Мы провели дегустацию пряников, приготовленных дома и купленных заранее в магазине, в своем классе. Для этого каждому мы предоставили на пробу два образца и попросили на листочке написать отзыв о вкусовых качествах пряников. На основании отзывов одноклассников мы сделали вывод, что домашние пряники вкуснее магазинных.

ХРАНИЕ ПРЯНИКОВ В РАЗНЫХ УСЛОВИЯХ

В качестве эксперимента мы завернули один пряник в полиэтиленовую пленку, один в фольгу и

один пряник оставили без упаковки. В таком виде мы хранили пряники 7 дней.

На третий день завернутые пряники сохранили мягкость и свежесть, пряник без упаковки был слегка подсохшим.

На 7-й день завернутые пряники все еще были свежими и вкусными, пряник, хранившийся без упаковки засох.

ИТОГ РАБОТЫ. Выводы

Наша гипотеза подтвердилась. Пряники, приготовленные в домашних условиях вкуснее и дольше сохраняют свои вкусовые качества.

ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ РЕСУРСЫ

<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BA>
<https://bogorodsk-pryanik.ru/other/interest/istoriya-pryanika-na-rusi/>
<https://studfiles.net/preview/4436969/>
<http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=90>
 Кайдаш-Лакшина С. Все любят пряники. М.: РОСМЭН, 2014.
 Тульский пряник. Тула.: Свамия, 2015.