



# ПРЯНИЧНЫЕ

# ИЗДЕЛИЯ



# ИСТОРИЧЕСКИЕ ФАКТЫ

- **Пряники** имеют древнюю историю, которая уходит в языческие времена. Тогда восточные славяне освоили земледелие и в рационе их питания появились изделия из пшеницы. Мясо животных, которых приносили в жертву, заменили на фигурки животных выпеченных из пшеничной муки. Такие обряды наших языческих предков просуществовали вплоть до начала XVI века. Тогда украшенные **пряники** потеряли свою обрядовое значение и стали символом праздника.
- Название "**пряник**" появилось из-за его пряного вкуса и аромата. **Пряники** обладают интересным свойством - надолго сохранять свои вкусовые качества и не черстветь. Простое на вид изделие из теста не так просто по составу. Многим невдомек, для того чтобы получить такое вкусное лакомство в них добавляют массу необычных ингредиентов, например, душистый перец, мускатный орех, корицу, гвоздику, кардамон, бадьян, эфирное мятное масло, имбирь, ароматические эссенции. Кроме этого, такие добавки, которые легко распознать изюм, орехи, цукаты и т.д.

«ТУЛЬСКИМ ПРЯНИК —  
ГОСУДАРЬ ИСПЕКЛИ ЕГО  
КАК ВСТАРЕ — ЭТОТ ПРЯНИК  
ПРЕДКИ ЕЛИ И ВАМ ВЕДЕЛИ»



# ИСТОРИЧЕСКИЕ ФАКТЫ

- Тула издавна славится своими **пряниками**. Тульский **пряник** свидетель многовековой истории российской. Рецепты тульского **пряника** всегда хранились в секрете и передавались из поколения в поколение. Тульские мастера никогда не пользовались весами, для того, чтобы никто не смог разгадать секретов приготовления.
- Кто не слышал про знаменитые Тульские печатные **пряники**? Свое название печатные **пряники** получили из-за непростой технологии изготовления и даже не самих **пряников**, а форм для их выпекания. Эти формы изготавливали из березовых дощечек. Эти дощечки должны были отлежаться 5-20 лет. После чего в дощечках вырезали узор в зеркальном отображении, а уж только потом в них выпекали **пряники**.
- Тульские **пряники** - это не просто продукт питания, но настоящая культурная ценность, которая позволяет сохранять и передавать из поколения российскую историю.

- **ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ** – это изделия, изготовленные из пряного теста на медовом или сахаро-паточном



# ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

В зависимости от способа приготовления пряничные изделия делятся на:

- заварные — с заваркой муки;
- сырцовые — без заварки муки.

Пряничные изделия в зависимости от содержания начинки подразделяются:

- пряники без начинки;
- пряники с начинкой;
- коврижки с начинкой или без начинки.

По сорту муки, из которой изготовлены, пряники подразделяются:

- из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов;
- из смеси ржаной муки и пшеничной первого и второго сортов.







# ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Толщина пряничных изделий должна быть не менее:

- 18 мм — для пряников без начинки;
- 14 мм — для пряников типа Детские, Вяземские, Тульские, фигурных и приготовленных на искусственном меду с применением ржаной муки;
- 20 мм — для пряников типа заварной коврижки;
- 30 мм — для коврижек в каждом слое.

В зависимости от вида поверхности пряничные изделия бывают:

- глазированные;
- неглазированные.

# ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

**Сырцовые пряники** обычно белого цвета выпускаются следующего ассортимента:

- из муки высшего сорта — «Ванильные», «Лимонные», «Детские», «Тульские», «Памятные» и др.;
- из муки первого сорта — «Вяземские», «Московские», «Мятные», «Осенние», «Подмосковные», «Пикантные», «Сюрприз», «Тульские», «Нижегородские», «Львовские» и др.;
- из муки второго сорта — «Днепровские», «Южные».

**Заварные пряники** темного цвета, более ароматные готовят:

- из пшеничной муки высшего сорта — «Любительские», «Невские», «Новость» и др. из пшеничной муки первого сорта производят пряники «Воронежские», «Дорожные», «Клюквенные», «Крымские», «Медовые»;
- из муки второго сорта — «Карамельные», «Карельские», «Молодежные»;
- коврижки «Южные», «Одесские», «Медовые», «Любительские».
- Пряники из смеси муки ржаной и пшеничной — «Ароматные»,

# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## Сырь

Сырьем для производства пряничных изделий являются:

- пшеничная, ржаная и соевая мука,
  - сахар-песок,
  - мед,
  - патока,
  - меланж,
  - жир,
  - химические разрыхлители,
  - ароматизаторы,
  - красители,
  - изюм,
  - орехи,
  - цукаты,
  - разнообразные пряности и др.
- В производстве пряничных изделий применяется мука пшеничная со средним и слабым качеством клейковины.



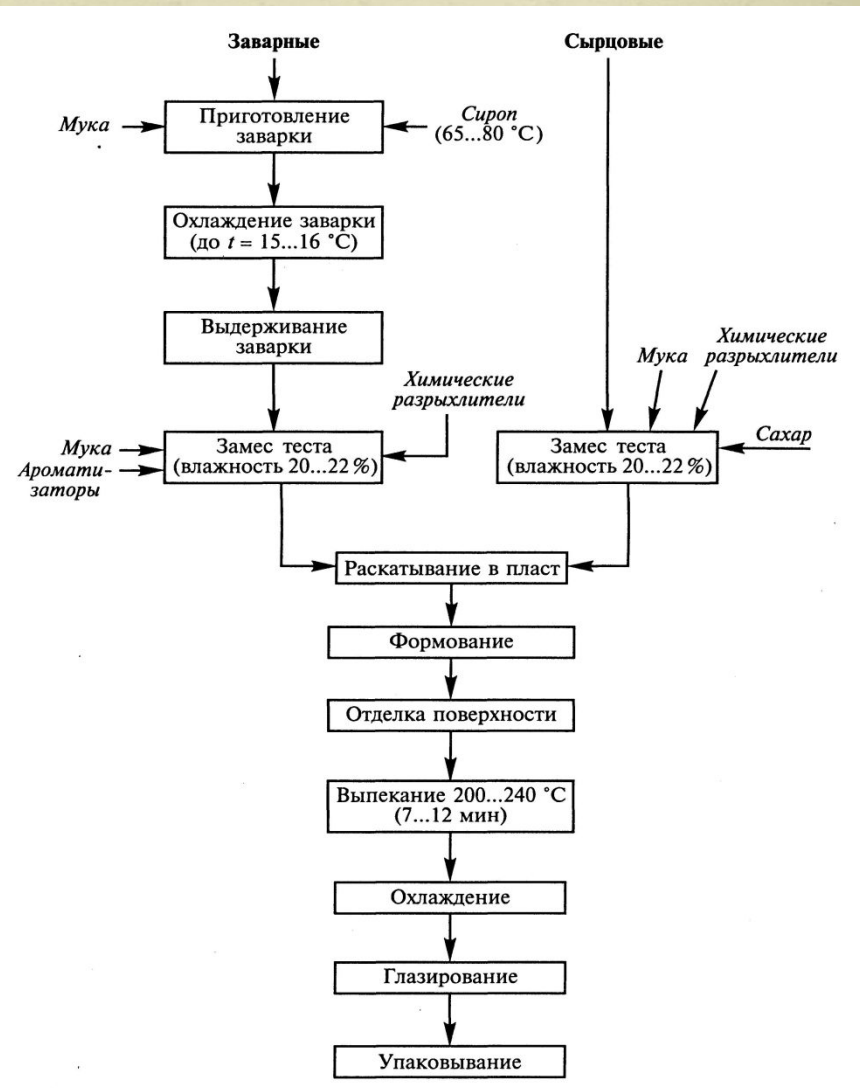


# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## Технолог

**ИЯ**  
Технология производства  
пряников состоит из  
следующих операций:

- подготовки сырья;
- приготовления теста;
- формования;
- выпечки;
- охлаждения;
- глазирования (для  
глазированных  
пряников);
- упаковывания



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## *Технолог*

- **Приготовление теста** осуществляется в тестомесильной машине. В нее в определенной последовательности загружают сахар-песок, воду температурой 20°С, мед, патоку, меланж, ароматизаторы. Сырье перемешивается 2...10 мин, после чего вводят химические разрыхлители и пшеничную муку. Замешивают тесто до получения однородной массы.
- Для приготовления заварного теста дополнительно проводятся стадии **приготовления заварки и ее охлаждения**.
- **Формование теста** может осуществляться на формующе-отсадочных или штампующих машинах. При формовании изделиям придается форма, наносится рисунок или надпись. Пряничные изделия с начинкой чаще формуют вручную с помощью металлических выемок и деревянных резных форм или механизированным способом. Тесто для коврижек формуют в виде пласта по размерам металлического противня.
- **Выпечку** пряников осуществляют в течение 7...12 мин при температуре 190...240 °С, коврижек — при 200 °С в течение 25...40 мин.



# ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## Упаковк

- Пряничные изделия выпускают фасованными и весовыми. Их фасуют в коробки и пачки из коробочного картона, пакеты из целлофана или полимерных пленок и бумагу для упаковки продуктов на автоматах массой нетто до 1 кг.
- Коробки, пакеты и пачки с изделиями укладывают в ящики дощатые и из гофрированного картона массой не более 15 кг, из плетеного шпона — не более 9 кг.
- Весовые пряничные изделия укладывают рядами на ребро или насыпью, штучные — рядами в ящики из гофрированного картона массой не более 12 кг, в деревянные — до 20 кг и из плетеного шпона — до 9 кг.
- При упаковывании весовых пряничных изделий в ящики отклонения массы нетто, % в меньшую сторону допускаются при ручном упаковывании — 0,5; при машинном — 1.





# ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## *Хранени*

Хранят пряничные изделия при температуре  $(18 \pm 5) ^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 65... 75%.

Гарантийные сроки хранения со дня выработки:

- пряников сырцовых неглазированных (кроме мятных), глазированных, коврижек, а также заварных пряников в летнее время — 20 сут.;
- заварных в зимнее время — 30 сут.;
- сырцовых и заварных пряников типа мятных в зимнее время и коврижек, содержащих более 11% жира, — 15сут.;
- сырцовых и заварных пряников типа мятных в летнее время — 10 сут.

