



Государственное профессиональное образовательное учреждение «Донецкое
ПТУ торговли и ресторанного

Пряничное наслаждение



● Первое письменное упоминание о приправленных специями медовых лепёшках — около 350 г. до н. э. Уже древние египтяне знали о них. Римляне знали «*panus mellitus*»: намазанные мёдом лепешки, которые с мёдом же и выпекались.

● Медовые лепёшки впервые в истории известны под названием «Лебкухен» (сегодня это немецкие рождественские пряники), которые в известной нам сегодня форме первоначально были изобретены в Бельгии в городе Динан





Пряники любимейшее
в прошлом лакомство.
Делали пряники
фигурные, печатные,
лепные, вырезные.

Пряник - сладкий
пирожок без
начинки с
ароматным, пряным
тестом.(стар. русс.)

Исторически пряник — символ праздника, поскольку его ингредиенты не относились к дешёвым и повседневным.



- В XVII–XIX веках пряничное дело было распространённым народным промыслом.
- Мастеров, которые занимались пряничным производством, называли прянишниками.
- .

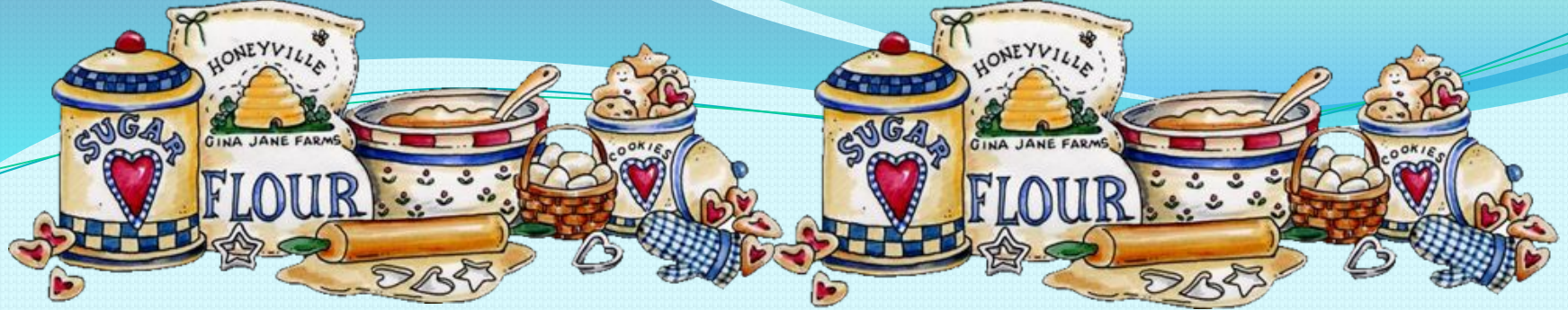


- На Руси первые пряники, называемые тогда **«медовым хлебом»**, появились около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с мёдом и ягодным соком, причем мёд в них составлял почти половину от всех других ингредиентов.
- Позже в «медовый хлеб» стали добавлять местные травы и корни, а в XII- XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезённые из Индии и
- Ближнего Востока, пряник получил своё название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.



Пряничное тесто

- Изделия из пряничного теста отличаются разнообразной формой и содержат большое количество сахара и различных пряностей, придающих им особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет», или «сухие духи». В нее входят (в %): корица - 60, гвоздика - 12, перец душистый - 12, перец черный — 4, кардамон — 4, имбирь — 8. Кроме пряников, из этого теста выпекают коврижки, прослаивая их фруктовой начинкой или вареньем.



- Иногда вместо сахара в тесто кладут искусственный мед или инвертный сироп, часть пшеничной муки (50%) заменяют ржаной. Это улучшает качество пряников, уменьшает их усушку при длительном хранении благодаря повышенной гигроскопичности этих продуктов.



- **Приготавливают тесто двумя способами: сырцовым и заварным. При заварном способе часть муки перед замесом теста заваривают.**



Процесс приготовления этого теста состоит из трех стадий:

- 1. Заваривания муки в сахаро - медовом, сахаро-паточном или сахаро-медо-паточном сиропе.**
- 2. Охлаждения заварки.**
- 3. Замеса заварки со всеми остальными видами сырья, предусмотренными рецептурой.**

Разновидности

- Старичок к старухе воротился.
Что ж? Пред ним царские палаты.
В палатах видит свою старуху,
За столом сидит она царицей,
Служат ей бояре да дворяне.
Наливают ей заморские вины;
Заедает она пряником печатным...
(А.С.Пушкин
"Сказка о рыбаке и рыбке")

- По способу приготовления пряники делят на три вида: **печатные**, **вырезные** и **лепные**.



Печатные пряники

- Пряники с рисунками, сделанные при помощи досок, в народе называли печатными.
- Печатные пряники печатали на тесте деревянными формами – так называемыми пряничными досками.
- «... в XVII – XVIII вв. В Туле пекли и продавали мятные, медовые и «печатные» пряники, украшенные затейливыми узорами» - записано в книге «Старинные производства тульского края».



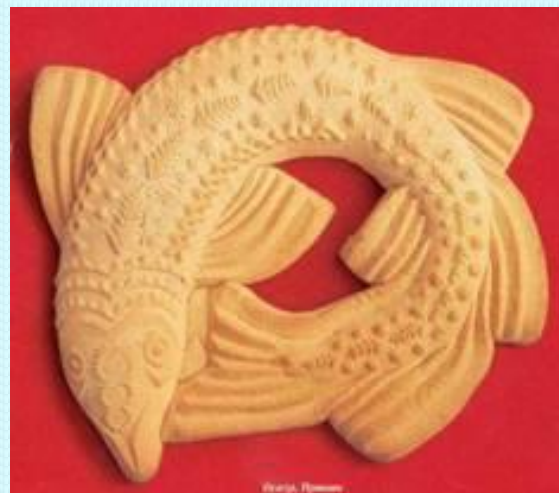
Пряники делались самой разнообразной формы - фигурные, круглые, но чаще всего квадратные или прямоугольные, размером от нескольких сантиметров до метра и более, а вес их иногда измерялся пудами.

1 аршин – 71 см

12 вершков – 54 см

1 пуд – 16 кг

Все это зависело от назначения пряника





- **Новый рисунок ценился дорого, однако популярностью пользовались и традиционные мотивы: двуглавый орел, сказочные терема, райские птицы, львы и барсы. Последние были популярны для подносных, или «заздравных» пряников. А были еще и «грошевики» - дешевые, небольшие по размеру и с незатейливым рисунком.**

приготовления и оформления традиционных сладостей. У архивариусов всегда в запасе несколько историй про пряники, изготовленные в честь подвига Ивана Сусанина или по случаю победы в Отечественной войне 1812 года. В 1896 году туляки изготовили специальные пряники по случаю коронации Николая II. В музее постоянно устраивают чаепития с только что испечёнными ароматными медовыми пряниками. Адрес музея тульских пряников: Тула, Октябрьская, 45А.



Тульский пряник



Городецкий пряник

- Пряники подавали к царскому столу, пекли их и в крестьянских семьях. Пряники, которые дарили знати в «почесть», пеклись по особому заказу и весили до нескольких пудов (в одном пуде 16,3 кг). Такой пряник доставляли на санях. В 17-19 веках в разных областях России печение пряников становится промыслом. Особенно славились пряники московские, архангельские, вологодские, вязьменские, городецкие, тульские, тверские – печатные, лепные, вырезные.



- Распространены пряники были повсеместно. Их производили в Перми, Архангельске, Туле, Рязани и во множестве других городов. Качество продукции было отменным.
- В 1876 году на выставке в Филадельфии пряничник Уткин получил бронзовую медаль «за разнообразие сортов пряника и оригинальность его пошиба»



Печенье и
называют пряники
потому, что
формировали их при
помощи
специального
штампа-резной
деревянной доски.

Печатные доски



Существовало два типа пряничных досок – «штучные», позволяющие сделать оттиск только одного пряника, и «наборные», когда на доске размещались 2, 4, 8, 16 и более «шашек» с одним и тем же или разными сюжетами. Встречаются наборные доски и со 120 шашками.



Силуэтные пряники - козули

- Первое упоминание о силуэтных пряниках относится к 1850 году, но уже к началу XX века силуэтные пряники благодаря своим декоративным качествам стали наиболее массовыми и популярными.
- Самые замечательные силуэтные пряники под названием "козули" выпекали и выпекают до сих пор в Архангельске.
- "Козули" – название условное, чаще всего северные пряники изображали коня или оленя, ведь олень всегда был у разных народов символом Солнца, оберегом от зла.



Лепной пряник

● Лепной пряник пришёл к нам из языческой Руси. Лепят из теста прямо руками так же, как обычно лепят глиняные игрушки.

● По сути дела каждый лепной пряник - своеобразная миниатюрная декоративная скульптура.



Музей пряников

Музей пряников открыт в 1996 году и очень популярен как среди тульчан, так и заезжих туристов. В музее представлены образцы печатных досок, упаковки и сами пряники, видов которых оказывается довольно много. Посетители узнают об истории пряников в России, особенностях приготовления и оформления традиционных сладостей.



Г. Тула



Споём вместе песню о Тульском прянике



«Пряник тульский»

Древний пекарь отличился –
Он заправил в тесто мёд.
Тульский пряник получился,
Полюбил его народ.
Внес умелец свою лепту,
Туляков возвысил труд.
И по старому рецепту
Пряник сотни лет пекут.

Припев: Пряник Тульский, ароматный
Родился в краю родном.
И румяный и приятный
Весь в узоре расписном.
Любят все его за это,
Им гордятся дорожа.
Весь он из тепла и света.
В нём вся тульская душа!

Он и в будни, он и в праздник
Веселить не перестал.
Знаменитый Тульский пряник –
Он визиткой нашей стал.
Все сомнения отбросьте,
И поверьте просто нам:
Приезжайте в Тулу в гости,
Хватит пряников и вам.



Пословицы о поговорки

- Мы люди неграмотные, едим **пряники** неписанные.
- Вязьма в **пряниках** увязла.
- Книга не **пряник**, а к себе манит
- Без работы **пряников** не кушать.
- Ребенку дорог **пряник**, а старцу — покой.
- У нашего батеньки не как у мужика: **пряники** ломай, да со щами хлебай, а сядешь есть—и хлеба в честь.
- Даром, неграмотный, а **пряники** ест писанные.
- «И пряником не заманишь»
- «Ломается как дешевый пряник»
- «Без работы пряников не купишь»
- «Кнудом и пряником»
- «Брицкий и пряник»
- «Как пряник в ухе»
- «Веселый пряник и под мышкой пролезет»
- «Купи себе пряник»
- -Хорошие слова, а всё не **пряники**.
- © <http://pogovorka.ru/pro-pryanik/>

Загадки о сладком

- Мы в кондитерской шуршим
- Фантиками яркими.
- И на праздник мы хотим
- К вам попасть с подарками.
(Конфеты)
-
- Получился торт на славу,
- Съем и крошки подберу.
- В торт добавили приправу,
- Не простую, а кору. (Корица)
-
- Мы в пакете сто нулей
- С маком замечаем.
- Бабушка, чаек налей,
- Их сгрызем за чаем. (Баранки, сушки)
-
- Я в стаканчике дрожу,
- Будто я боюсь.
- На десерт вам предложу
- Свой приятный вкус. (Желе)
-
- На витрине магазинной
- Долго не скучаю.
- Я подсолнечной, тахинной
- Прихожу к вам к чаю. (Халва)
-
-
- Очень ароматные,
- Сладкие и мятные.
- Сверху мы в глазурном глянце,
- Словно в радостном румянце.
(Пряники)