

**Министерство образования и науки Российской Федерации
Управления образования и науки Ленинградской области**

Образовательная организация Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8 г. Выборга».

Тема работы: «Выборгский крендель».

Подготовили: Залевская Анастасия, Аннагиева Гульнур

Обучающиеся 4 «В» класса Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа № 8 г. Выборга».

Адрес образовательного учреждения: 188801 Ленинградская область,
г. Выборг Ленинградское шоссе 45 «А»

Руководитель: Борн Ирина Александровна

Учитель начальных классов Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа № 8 г. Выборга».

Адрес образовательного учреждения: 188801 Ленинградская область,
г. Выборг Ленинградское шоссе 45 «А»

Контактный телефон: +7906-241-03-68

e-mail: irborn67@gmail.com

г. Выборг
2021 г.

«Выборгский крендель»

История Выборга уникальна и богата на события. За более чем 700 лет своего существования город испытал влияние не только разных исторических эпох, но и нескольких национальных культур. Этот уютный городок, расположенный в Ленинградской области вблизи границы с Финляндией, влюбляет в себя с первого взгляда, сюда хочется вернуться вновь и вновь.



Одно из прозвищ города «Крендельный город». Но почему? Благодаря чему город получил такое забавное прозвище, и с чем связана история города и кренделя. В этом нам предстоит разобраться.

Актуальность темы:

- * В современном информационном обществе сохранение традиций является, на мой взгляд, одной из важнейших задач любого государства. На фоне развития внутреннего туризма, в условиях мировой пандемии, необходимо выявлять, сохранять и пропагандировать местные достопримечательности и ценности.

Гипотеза:

- * Предполагаем, что Выборгский крендель является одним из символов города.

Цель проекта:

- * Найти ответ на вопрос: «Выборгский крендель, как пример сочетание европейских и русских традиций, является одним из символов города и современной ценностью или же это только приманка для туристов?»

Задачи проекта:

- * Изучить историю появления Выборгского кренделя.
- * Сравнить Выборгский крендель и европейский крендель.
- * Исследовать многообразие рецептов Выборгского кренделя.
- * Провести обзорное исследование в СМИ и анкетирование среди жителей и гостей города для определения популярности Выборгского кренделя.

Что такое крендель?

Кре́ндель (от нем. Kringeln «сгибать, скручивать») — североевропейское хлебобулочное изделие из сдобного теста, напоминающее своим видом букву «В». В Германии и странах Северной Европы часто изображается в качестве эмблемы на вывесках хлебных магазинов и пекарен.



По легенде, когда-то монахи, желая отблагодарить Создателя за хлеб насущный, испекли хлеб, придав ему форму рук, скрещённых на груди в молитве. Так появился первый крендель. В южной Германии популярна солёная разновидность кренделя — брецель.



В России слово крендель известно с XVIII века. Присоединённый в 1710 году Выборг имел прозвище «Крендельный город». Выборгский крендель (сдобный, с кардамоном и многочисленными приправами) выпекался по рецепту монахов-францисканцев и поставлялся к императорскому двору со времён Петра I. Эта разновидность кренделя, появившаяся в XIV веке, приобрела известность в Финляндии.

Место рождения кренделя

Корни истории кренделя берут свое начало в древнем Риме, где круглый бублик из муки твердых сортов пшеницы служил атрибутом культовых событий и позже стал легким ужином во втором веке нашей эры. Свою форму выпечка сохранила до средних веков, затем она начала видоизменяться: сначала к 6-образной, затем с завернутыми через середину концами и позже - перевитыми между собой. Шести-образная выпечка к 10 веку стала традиционным дополнением на религиозных праздниках и получила постоянное место в меню монастырей. Во время постов, перед такими праздниками как Рождество и Пасха монахам выдавались «крендели» как для еды, так и для раздачи детям и бедным.

Традиция раздачи кренделей бедным прослеживается в средних веках вплоть до сегодняшних дней. Крендель по всей своей истории прослеживает путь на столах христианских служителей церкви, что подтверждают многочисленные манускрипты, картины, гравюры. Часто говорится о том, что крендели освящались и подавались в качестве святой еды к вечерне.

Постепенно крендель расставался со своей «религиозностью» и входил в ассортимент каждодневной выпечки. Так, например, в 1276 году в Книге законов Аугсбурга было тщательно описано, какая выпечка должна изготавливаться для людей. Требованием было изготовление как минимум шести сортов выпечки, которые были подробно описаны. Среди них: «два вида кренделей, один из мелко - молотой и другой - из грубо молотой муки».

Уже в 15 веке крендели стали массовым продуктом, который подавался свежеспеченным на праздниках и во время шествий, для чего пекари приезжали со своими передвижными печами и пекли прямо на месте.

Географически крендели распространялись из регионов с большой «плотностью» монастырей - это от Зальцбургского, Франкийского регионов до Одера, Эльзас, северная и восточная Швейцария, южный Тироль, Зальцбургерланд и Швабия — словом вся южная Германия и прилегающие части Швейцарии и Франции.

Сегодня крендель завоевал территории в несколько раз большие: это большая часть Европы и Северная Америка, куда эмигрировали многие немцы, взявшие с собой и привычку есть крендели.

Особенно «привился» в Америке сухой и хрустящий вариант кренделя из тонкого тестового жгута, выполненный в форме классического кренделя, он пропекается интенсивней и может дольше храниться — этот вариант кренделя существует в Баварии наравне с мягким свежесвепеченным. Так же американскими стали мини-крендельки, которые на сегодня известны под названием «претцель».



Теперь слово претцель стало почти нарицательным — названием целого сегмента мелкой снэковой выпечки. Позже по миру пошли всевозможные варианты мелких хрустящих «претцелей» разных форм.

Легенды о кренделе

По одной из легенд, которых в достаточном количестве ходит по Европе, говорится, что форма кренделя была изобретена монахом в 610 году от Рождества Христова, который вдохновился руками, перекрещенными для молитвы, глядя на своих братьев по монастырю. Эти крендели он раздавал в качестве поощрения детям, выучившим катехизис наизусть.

По другой легенде, более известной, дело происходило в 1477 году в Швабских Альпах. Придворный пекарь Урахского графа Фридера вызвал недовольство плохим качеством выпечки и был брошен в темницу. Наказания были тогда жесткими, и несчастному пекарю грозила смерть.

Правда, была одна возможность избежать наказания: пекарь должен был в течение трех дней придумать выпечку, «сквозь которую бы трижды светило солнце». Легкой рукой закрутил пекарь жгут из теста и спас себе жизнь.

Как утверждают непроверенные источники, покрытие щелочью появилось на брецеле благодаря случаю... Однажды кошка пекаря, которая спала рядом с теплой печкой, вскочив опрокинула противень с готовыми для выпечки кренделями и они упали в щелочной раствор, который был приготовлен для приправки супов и рыбы. У пекаря больше не было времени готовить следующую партию брецелей и он поставил эти в печь. Результатом был поражен не только сам пекарь, но и Урахский граф.

Для полноты картины следует упомянуть и баварскую историю происхождения блестящей корочки на кренделях. Уполномоченный королевского Вюртембергского двора попробовал 11 февраля 1839 года в королевской кофейне необычный на вкус крендель, который ему понравился гораздо больше сладких карнавальных. В тот день придворный пекарь по недосмотру окунул крендели не в сахарную воду, а в щелочь, которая была приготовлена для чистки противней. Но и эта история на поверку оказывается легендой, как и все другие, берущие свое начало в 18 и 19 веках.

История Выборгского кренделя

В истории знаменитых Выборгских кренделей есть все - и тайные ингредиенты, привезенные в суровые северные земли францисканскими монахами, и война двух семейств хлебопеков, вполне в духе Ромео и Джульетты, и петровские ассамблеи, и Ленинградская блокада... Всего не перечесть! И сегодня крендель наряду с древним Выборгским замком остается одним из главных символов Выборга, который еще в далекие Средние века получил прозвище "Крендельный город".



Согласно наиболее романтической из версий происхождения этого лакомства, рецепт кренделей, в тесто для которых добавлялось большое количество «экзотических» по тем временам специй, привезли в Выборг монахи-францисканцы в XIV веке. Говорят, что и формой своей крендель обязан «Серым Братьям» (так их называли по цвету рясы), которые молились, сложив руки на груди так, что ладони касались плеч — отсюда и крендель, напоминающий не то восьмерку, не то букву В.

Изначально крендель был придуман для сбора денежных средств на содержание монахов, но вскоре пряная выпечка настолько полюбилась жителям города, что она приобрела статус культовой, ну а почувствовавшие высокий спрос на сдобу монахи не спешили рассказывать рецепт местным хозяйкам. Хранили его в тайне и отсчитывали прибыли, поэтому историки лишь догадываются об изначальном вкусе, предполагая, что в рецептуру пшеничного кренделя, благодаря которому Выборг и получил прозвище «Крендельный город», входили многочисленные пряности - мускат, тмин, майоран, гвоздика и кардамон.

Как бы то ни было, монахи из Выборга уехали, а крендели остались. Выпекали их особым способом — на соломе, предварительно обварив в кипятке. Благодаря этому крендели получались необычайно пышными, с мягкой золотистой корочкой.

Их неподражаемый вкус оценил сам Петр I, по приказу которого Выборгские крендели стали одним из главных угощений на его знаменитых ассамблеях. Крендель быстро завоевал симпатии петербургской знати, а к XIX веку считалось, что побывать в Выборге и не отведать горячего кофе с теплым ароматным кренделем - просто моветон. Подавали крендель и к императорскому столу - особой любовью он пользовался у Александра III. Анна Петровна Керн в своих мемуарах также вспоминала эту пряную витиеватую сдобу с особой любовью, отмечая и то, как прекрасно её запивать можжевельным квасом.

В конце XIX века в городе даже разразилась настоящая «крендельная война» между двумя конкурирующими семействами пекарей - Вайттиненами и Леппененами. Каждая семья претендовала на знание «единственно верного» рецепта и не гнушалась ославлять продукцию противника.

Прошло 35 лет, и потомки этого семейства дождались всемирной выставки в Париже 1900 года. Отправились они не только хвастаться собственной выпечкой, но и посмотреть на Эйфелевую башню. В итоге крендель госпожи Лёппёнен получили золотую медаль на Всемирной выставке в Париже. Эта новость была растиражирована по всему городу, а всё семейство Вайттинен просто негодовало, что в их чёрствая выпечка могла получить медаль.

Тогда они отправили своего представителя к экспертному жюри этой выставки с заявлением, что награда присвоена необдуманно. В сравнении, на пробу был привезен крендель семьи Вайттиненов с просьбой продегустировать крендель по их семейному рецепту и изменить решение о выдачи медали. Это убеждение подействовало, и сторонники Вайттиненов добились отмены решения о присуждении награды, и результат Всемирной выставки в Париже был аннулирован.

Но так случилось, что тайну своего рецепта госпожа Вайттинен унесла в могилу, а ещё полвека спустя во время войны семья Лёппёнен бежала из Выборга, и тайна выборгских кренделей переместилась в Лаппеенранту.

Кстати, интересный факт, что в своих заметках Анна Ахматова отмечает, что во время Великой Отечественной войны лётчикам, отличившимся в боях под Ленинградом, в качестве награды преподносили Выборгский крендель.

В январе 1942 года, во время самой страшной первой блокадной зимы, делегация ленинградских хлебопеков решила порадовать летчиков, защищавших Дорогу жизни, легендарным Выборгским кренделем. Приготовить его в блокадных условиях было практически невозможно, но знаменитому Павлу Антоновичу Никитину, одному из старейших в Ленинграде пекарей это удалось. Практически из ничего он сделал крендель, на который мужественные летчики не могли смотреть без слез — эта немудреная сдобная завитушка олицетворяла мир, радость, дом...

Выборгский крендель можно попробовать и сейчас - он является неотъемлемой частью меню многочисленных городских кафе.



В каждом заведении крендели разные и, к сожалению, лишь в единичных случаях они пекутся по старинной технологии - со специями, обваркой и соломой — но непритязательных любителей сдобы они вполне устроят. А гурманы могут попробовать испечь крендель самостоятельно.

Рецепт настоящего Выборгского кренделя

3 яйца
250 г сахара
500 мл молока
40 г дрожжей
½ ч.л. соли
2 ч.л. кардамона
1 ч.л. мускатного
ореха
½ ч.л. майорана
½ ч.л. мяты
½ ч.л. гвоздики
½ ч.л. тмина
½ ч.л. шафрана
1 кг муки
200 г сливочного
масла

1. Развести дрожжи в теплой воде и дать постоять 5 минут. Взбить с яйцами, добавить молоко, сахар, соль, пряности – все взбить. Добавить половину муки и выбить тесто до мягкости. Оставить тесто отдыхать на 15 минут.
2. Начать вымешивать тесто, постепенно добавляя муку, пока тесто не станет гладким и блестящим. Дать подняться в два раза.
3. Разделить тесто на три части. Из каждой части выкатать жгут. Сформовать крендель. Дать расстояться в теплом месте в течении 15 минут.
4. Подготовить противень, покрытый соломой. Вскипятить воду в большой кастрюле. Опускать крендели в кипящую воду на шумовке на 1 минуту.

5. Переложить крендель на солому. Дать отдохнуть еще 10 минут и выпекать при температуре 190°C до золотистого цвета.

6. Готовым кренделям дать остыть на решетке, после чего их можно посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.



Старинный способ выпечки кренделя

Подготовить противень, покрытый соломой. Вскипятить воду в большой плоской кастрюле, в воду положить 1 ч л соды, снова довести до легкого кипения на медленном огне. Сформовать кренделя. Дать им расстойку в теплом месте в течении 15 минут. Придерживая места соединения жгутов пальцами, осторожно перенести на мокрое полотенце и на нем опустить в воду. Обваривать в течение 1 минуты. Вынуть шумовкой или поднять на полотенце. Другой легкий способ справиться с этой непростой задачей, это поставить на дно кастрюли с кипящей водой решетку, опускать крендель на решетку и поднимать вместе с ней, беря ее кухонными щипцами. Переложить крендель на солому. Не глазировать. Дать отдохнуть еще 10 минут и выпекать. Метод обварки, широко применявшийся в русской хлебопекарной традиции в конце 19- начале 20 века, помогал получить тонкую, гляцевую, не хрустящую, а нежную корочку. Более необычный прием – выпекание теста на влажной соломе, которая не горела, а дымилась в печи, придавал легкий копченый привкус кренделям.

Приготовление кренделя в формате мастер класса

Мы нашли современный рецепт выпечки Выборгского кренделя и испекли его. Для приготовления кренделя нужно развести дрожжи в теплой воде и дать постоять 5 минут. Взбить с яйцами, добавить молоко, сахар, соль, пряности – все взбить.



Добавить 4 чашки муки и выбить тесто до мягкости. Оставить тесто отдыхать на 15 минут. Начать вымешивать тесто, постепенно добавляя муку, пока тесто не станет гладким и блестящим. Дать подняться в два раза. Разделить тесто на три части. Из каждой части выкатать жгут. Сформовать крендель. Дать расстояться в теплом месте 45 минут.



Приготовить глазурь для глазировки. Смазать кренделя. Выпекать при температуре 400 по Фаренгейту (190 по Цельсию). Не перепечь, а то будет сухой. Как станет золотым, вытаскивайте и дайте кренделю остыть на решетке. Вот такая красивая и вкусная выпечка у нас получилась!



Мы решили Социологический опрос провести анкетирование жителей и гостей своего города на знания символа «Выборгский крендель».

За январь было опрошено 50 жителей и 50 гостей города. Опрос проводился рядом с одним из самых популярных место по продаже кренделя «Лавке вкусностей». В анкету были включены следующие вопросы:

- 1) Знаете ли Вы, что одним из символов Выборга считается «Выборгский крендель»?
- 2) Откуда Вы узнали про Выборгский крендель?
- 3) Опишите 3 словами «Выборгский крендель».

В результате опроса нам удалось выяснить, что гости нашего города считают Выборгский крендель символом города Выборг и о нем большинство узнало из интернет-ресурсов. Описать его они не смогли, показывали фотографии.

Жители нашего города, в большинстве узнали о кренделе от бабушек и дедушек и могут устно описать его.

Результаты исследования

В ходе проведения нашего исследования, мы разобрались, почему город Выборг получил такое забавное прозвище «Крендельный город» и с чем связана история города и кренделя, изучили традиции разных национальных культур и эпох нашего родного города.

Так же, мы рассмотрели характерные черты и кулинарные особенности выпечки кренделя, а еще, попробовали сами испечь Выборгский крендель.



Выводы

Исходя из рассмотренного материала и результатов анкетирования, можно сделать следующие выводы:

- история Выборгского кренделя и его рецептура до конца не исследованы, но вызывают большой интерес и у жителей города и у туристов;

- Выборгский крендель является заимствованием из кухни стран Центральной Европы, но в силу определенных исторических и социальных причин приобрел свои собственные черты, что привело его выделению в особый гастрономический продукт;

- у современных жителей города и туристов, посещающих Выборг, есть представление о символе города – Выборгском кренделе. В связи с растущим интересом к местному туризму и гастрономическому туризму в мире в целом можно надеяться на дальнейшее продвижение этого символа как бренда нашего города.



Спасибо за внимание!

Еврофур АБ

 MyShared

eurofur.ucoz.ru