



«Имбирные пряники»

Гайдукова Т.С.

Правильный ответ:

- **Имбирный пряник (gingerbread)**

С того момента, когда люди начали отмечать великий праздник Рождество Христово, у них появилась традиция готовить и дарить друг другу маленькие пряники. Они были гораздо вкуснее, чем обычный хлеб, сладкие и ароматные.







В XII - XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезённые из Индии и Ближнего Востока, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.

Вкусовое разнообразие русских пряников зависело от теста, и, конечно, от пряностей и добавок. Пряник считался особым гостинцем и часто его пекли к Рождеству для праздничного угощения.

К XVIII—XIX векам производство пряников процветало уже в Перми, Архангельске, Курске, Харькове, Рязани, Калуге, Твери, Вязьме, Туле (тульский пряник - едва ли не самый знаменитый в России). Тверские пряничники держали магазины в Берлине, Париже и Лондоне.









Trina Gonchar

ИСТОРИЯ ПРЯНИКОВ

- Родиной имбирного пряника считается небольшой городок Макет Дрейтон в Шропшире, в Великобритании.
 - В Англии имбирь появился в 1640-х годах.
 - По легенде и рецепт, и пряность в Англию завезли средневековые крестоносцы. В 1700-е годы имбирный пряник стал популярным и доступным для всего населения Европы.



История возникновения пряника

- История пряников уходит вглубь веков. Его возникновение неразрывно связано с таким величайшим открытием человечества, как хлеб. Первое письменное упоминание о приправленных специями медовых лепёшках появилось до н.э. Уже древние египтяне и римляне знали о них.
- Первое упоминание о пряниках у славянских племён появилось ещё во времена Киевской Руси около IX века, и назывались пряники тогда «медовым хлебом», потому что основным ингредиентом этого хлеба был мёд, составлявший почти половину массы всего продукта. Своё имя «пряник» хлеб из мёда получил позже в XII – XIII веках, когда была налажена торговля со странами Востока, и из Индии стали завозить пряности. Их и стали использовать в качестве добавок к «медовому хлебу», чем и обеспечили его современное название.

В настоящее время мы по новому начинаем относиться к старинным праздникам, традициям, художественным промыслам, в которых народ оставил самое ценное из своих культурных достижений.

Русские пряники известны во всем мире. В странах Европы выпекают разнообразные по форме и исполнению пряники.





Технология приготовления имбирных пряников

Рецепт имбирных пряников:

Мед 165 гр
Сахар 100 гр
Имбирь 9 гр
Сода 18 гр
Корица 6 гр
Масло сливочное 125 гр
Мука 500 гр
Яйцо 1 шт
Какао 42 гр

Для глазури:

Яичный белок 2-3шт
Сахарная пудра 500 гр
Пищевые красители



* Приготовление пряничного теста





POJRENIJU





Рецепт имбирных пряников

Ингредиенты:

- 180 г мёда
 - 160 г сливочного масла
 - 250 г сахара
 - 2 яйца
 - 600 г муки высшего сорта
 - 1 чайная ложка пищевой соды
 - 2 столовых ложки какао (можно больше, для цвета)
 - «Сухие духи»: имбирь (1 ч.л.), корица (1 ч.л.), мускатный орех (0,5 ч.л.), кардамон (0,5 ч.л.)
-
- Мёд, масло и специи кладём в кастрюльку с толстым дном и ставим на огонь. Постоянно помешиваем, пока масло не растопится. Параллельно взбиваем яйца с сахаром. Вливаем тонкой струйкой медовую смесь. Добавляем какао, соду. Затем всыпаем муку и взбиваем миксером. Убираем тесто в холодильник минимум на 5 часов. На следующий день раскатываем тесто в пласт толщиной 4-5 мм, нарезаем фигурки формочками и выпекаем 7-10 мин при температуре 180 градусов.

Рецепт айсинга

Ингредиенты:

- 90 г яичного белка
 - 500 г сахарной пудры (мелкого помола)
 - 1 ч.л. лимонного сока
-
- Белок тщательно отделить от желтка, добавить пудру, хорошо перемешать ложкой и взбивать миксером на средней скорости 10 минут до твёрдых пиков. За минуту до окончания взбивания добавить лимонный сок. Накрыть ёмкость влажным полотенцем и убрать в холодильник. Для получения цвета добавить пищевой краситель.

Для айсинга лучше использовать гелевый пищевой краситель:



Контурная роспись



Заливка



Ажурная роспись или рисунок по сухому



Роспись «мокрым-по-мокрому»



Имитация вышивки













what a
wonderful
day !!



Спасибо за внимание!