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.

«ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК –
ГОСУДАРЬ, ИСПЕКЛИ ЕГО
КАК ВСТАРЬ – ЭТОТ ПРЯНИК
ПРЕДКИ ЕЛИ И ВАМ ВЕЛЕЛИ»

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 непросто продукт питания, но настоящая культурная ценность, которая позволяет сохранять и передавать из поколения российскую историю.

- **ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ – мучные кондитерские изделия на основе муки (с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 30%), сахаров и/или меда, с содержанием пряностей или без них, разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с оттиском рисунка на поверхности или без него, массовой долей влаги от 8,5% до 20%, массовой**

КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

В зависимости от технологии производства и рецептуры 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.

КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

В зависимости от особенностей производства и рецептуры делятся на:

- **Пряник: единичное пряничное изделие с добавлением или без добавления меда, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряников, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности) и ровной нижней поверхностью толщиной не менее 12 мм.**
- **Медовый пряник: пряничное изделие с добавлением меда, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряников, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности) и ровной нижней поверхностью, массовой долей меда не менее 10%.**
- **Коврижка: пряничное изделие высокой плоской формы, состоящее из пластов выпеченного пряничного полуфабриката толщиной не менее 30 мм (в каждом слое), прослоенных начинкой или без нее.**

В коврижках выпеченные пласты из пряничного теста

ТУЛА
С Новым годом!

МЕДОВЫЙ

КЛАССИФИКАЦИЯ И 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 бы вают:

- **глазированные;**
- **неглазированные.**

КЛАССИФИКАЦИЯ И 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

Сырье

Сырьем для производства пряничных изделий являются:

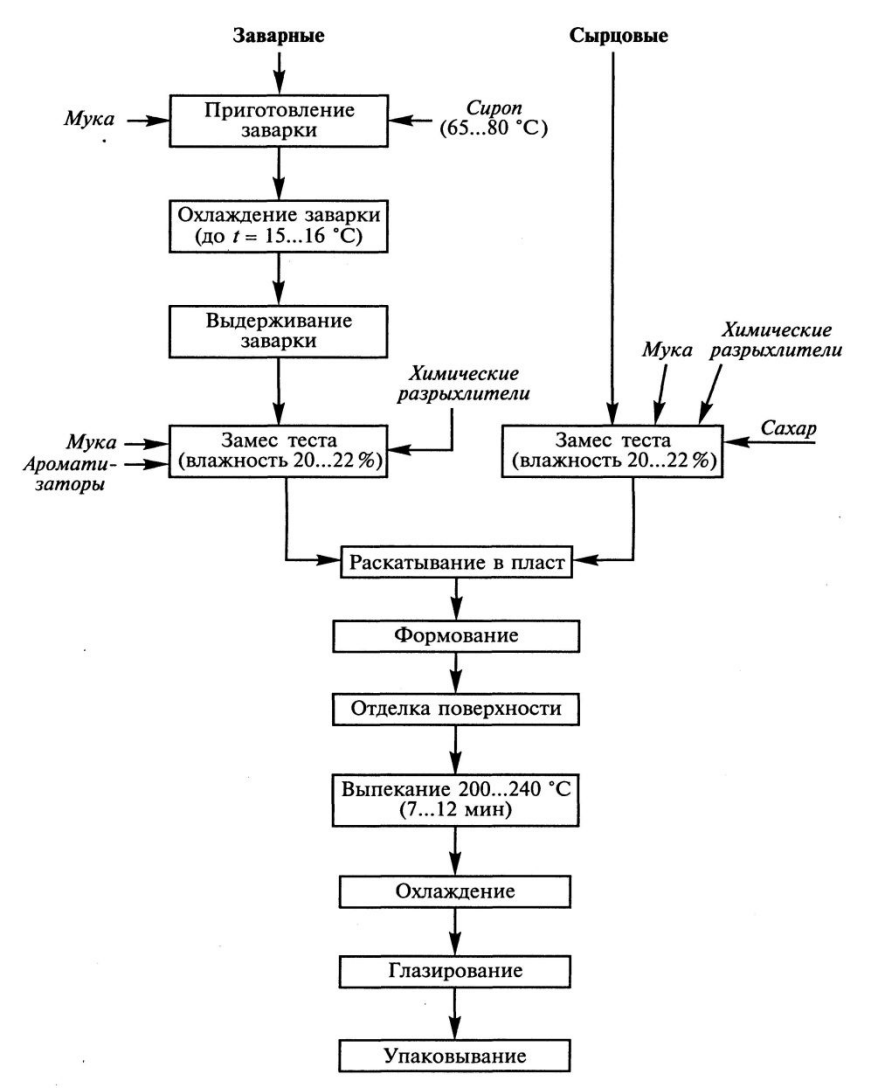
- пшеничная, ржаная и соевая мука,
- сахар-песок,
- мед,
- патока,
- меланж,
- жир,
- химические разрыхлители,
- ароматизаторы,
- красители,
- изюм,
- орехи,
- цукаты,
- разнообразные пряности и др.
- В производстве пряничных изделий применяется мука пшеничная со средним и слабым качеством клейковины.

ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Технолог ия

Технология производства пряников состоит из следующих операций:

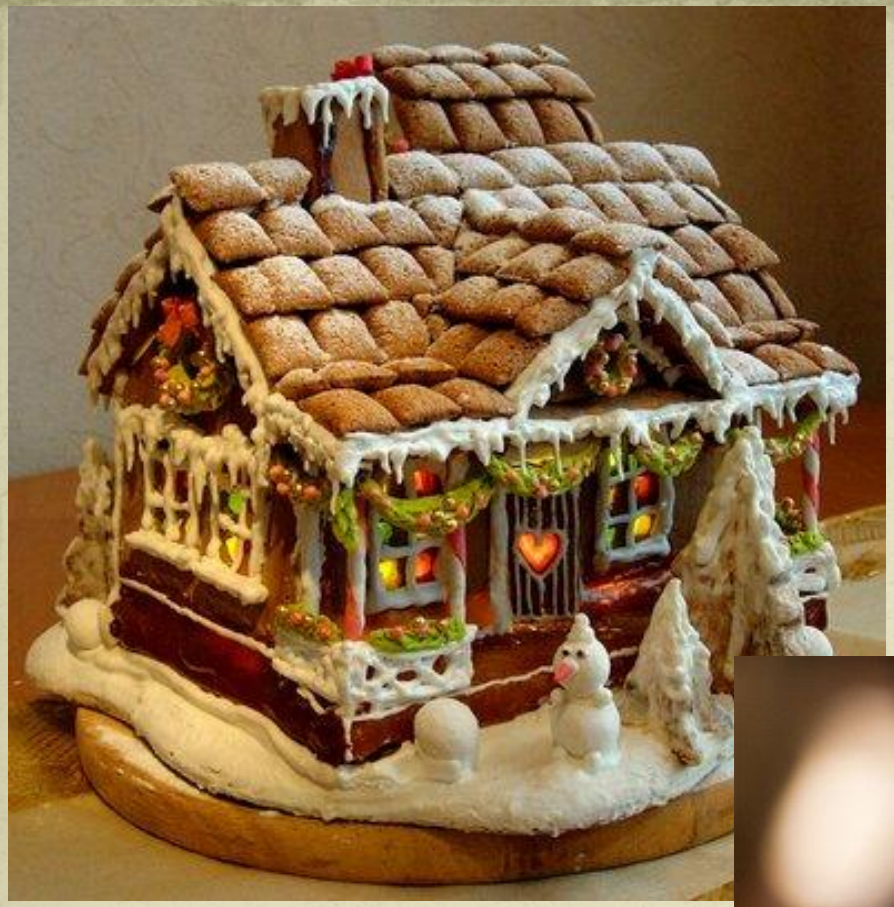
- подготовки сырья;
- приготовления теста;
- формования;
- выпечки;
- охлаждения;
- глазирования (для глазированных пряников);
- упаковывания



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Технологиия

- ***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 охлаждение.***
- ***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.



KARPOVICH.RU

ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Упаковка

- 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.

Наслада
ИМБИРНЫЕ
с повидлом
пряники

Тульский Пряник
СЛИВОВЫЙ
ВИШНЕВЫЙ

Пряники
ЗАВАРНЫЕ
Чja
400g

Тульский
Пряник

www.тулапряник.рф
www.pryanikistula.ru
ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК

ТУЛЬСКИЙ
ПРЯНИК

ТУЛА
НА СЧАСТ

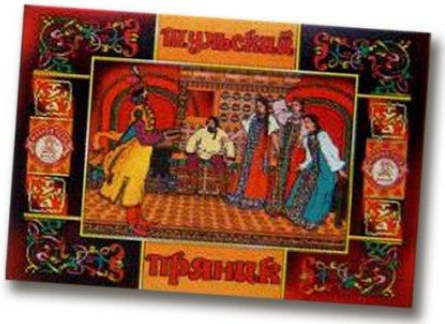
ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК
Тульский
Пряник

ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК
ТУЛА
«ТУЛА город мастеров»

ТУЛЬСКИЙ
ПРЯНИК

ЦАРЬ ПРЯНИК
ЦАРЬ ПРЯНИК

www.тулапряник.рф
www.pryanikistula.ru
ТУЛЬСКИЙ
ПРЯНИК


тульский
пряник

Тульский Пряник
известен с 1685 года

ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Хранение

- ***Пряничные изделия следует хранить*** в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями.
- ***Пряничные изделия не должны подвергаться*** воздействию прямого солнечного света.
- ***Не допускается хранить и транспортировать*** пряничные изделия совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.
- ***Срок годности и условия хранения*** пряничных изделий устанавливает изготовитель.

ГОРОДЕЦКИЙ СУВЕНИР
ГОРОДЕЦКИЙ СУВЕНИР
ГОРОДЕЦ

ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Хранени

Хранят пряничные изделия при температуре (18 ± 5) °С 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.**

Без критики
нет движения вперед
Орган
Центрального
Комитета
ВЛКСМ
КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА
АВТОРУЧКА
НА ВЕРЕВОЧКЕ
СОЮЗ НЕРУШИМЫЙ РЕСПУБЛИК СВОБОДНЫХ
60 ЛЕТ
СССР
ТУЛЬСКИЙ СУВЕНИР
СССР

Shrek