Прикладной проект по технологии

«Пряничный домик»

Выполнили: ученицы 8А класса ЛГ МАОУ «СОШ№2»

Белоглазова Анна, Черкасова Екатерина

Руководитель: учитель технологии ЛГ МАОУ «СОШ№2» Чистякова Ж.Г.

**Содержание**

I.Введение

1. Обоснование выбора темы проекта ………………………………………... 3

2. Цели, задачи .……………………………………........... 3

II. Теоретическая часть.

1. Историческая справка …………………………………. 4

2. Требования к изделию…………………………. 5

III. Практическая часть.

1. Поисковые решения ……………………………………………… 5

2. Приготовление пряничного домика ………………………………......... 6

3.Экономическое обоснование ……………………………………….. 8

4. Рекламный проспект ……………………………………………………….. 8

III. Заключение.

Список используемой литературы ………………………………………….. 9

Введение

* В детстве мы любили сказку «Пряничный домик –Шарль Перо». Сказка про детей бедного дровосека — Жана и Мари. Их родители работали до изнеможения, чтобы прокормить семью, но денег не было. Малыши по ночам мечтали о шоколадных пряниках и конфетах. Однажды дети пошли в лес за грибами, заблудились и наткнулись на пряничный домик. Садик вокруг домика был их конфет, крыша из марципана. В этот момент появилась колдунья, пригласившая их в гости. Дети оказались в ловушке. Но, благодаря сильной любви родных малышей, смелости и хитрости Гретель, колдунья сгорела в печи, а брат с сестрой вернулись домой.
* После чтения я решила испечь тот самый сказочный пряничный домик и угостить им всех, кто пожелает, чтобы доказать, что сказку можно сделать своими руками.
* Поэтому тема нашей исследовательской работы: «кондитерское изделие «Пряничный домик»
* **Цель:** Самостоятельно воссоздать пряничный домик в домашних условиях.
* **Задачи:**
* - познакомиться с историей возникновения пряничных домиков;
* - проанализировать рецепты приготовления шедевра и выбрать лучший вариант
* - освоить технологию приготовления пряничного домика;
* - оценить проделанную работу.
* **Объектом исследования** является рецепт теста для пряничного домика.
* **Предметом** создания кондитерского изделия пряничный домик.
* **База исследования** -это фотографии кондитерских изделий, сеть Интернет, литература.
* **Новизна** работы в том, что мы сделали попытку украшения пряничного домика различными подручными способами.
* **План работы:**
* 1. изучить литературу
* 2. отбор информации по теме
* 3. определение цели и задачи
* 4. оформление теоретической части работы
* 5. презентация и защита проекта.

**Основные параметры:**

* Пряничный домик должен быть оригинальным и запоминающимся;
* Пряничный домик должен быть вкусным;
* Он должен быть не слишком дорогим;
* Должен изготавливаться только из натуральных продуктов;
* Технология приготовления не должна быть слишком сложная.

теоретическая часть

Современная мода на пряничные домики зародилась в Германии в XIX столетии. Популярность изделия способствовала быстрому распространению рецептов и появлению немалого количества поклонников подобной выпечки.  
После первого издания сказки "Гензель и Гретель", вышедшего в 1812 году, домики стали одними из самых популярных сладких изделий на рождественских ярмарках. Сказка помогла войти доброй традиции их изготовления и в обычные семьи. Существовали даже соревнования на красоту и оригинальность выпечки.  
С учетом возникшего спроса производство самых разнообразных по вкусу пряничных домиков быстро стало носить массовый характер. Накануне праздников, особенно перед Рождеством, организовывались не только выставки-продажи изделий, но и конкурсы. После окончания мероприятий участники и победители получали призы. Соревнование могло проходить в формате команд любителей и профессионалов, что до сих пор сохранилось как в европейских странах, так и в США.  
Подобная популярность пряничного домика была бы невозможной без особого теста, создаваемого по традиционным средневековым рецептурам. Выпечка из него длительное время оставалась свежей и не черствела. Созданными домиками можно было сначала любоваться, а потом с удовольствием съесть их. Впрочем, после зачерствения пряничное тесто становится невкусным, поэтому слишком долго хранить изделия лучше не стоит.  
С момента появления популярности на пряничные домики прошло около двухсот лет, однако и сегодня дети во всем мире с огромным удовольствием лакомятся подаренными им сувенирами.

Слово «пряник» означает тестяное изделие с большим количеством пряностей.

В русские пряники входят обычно такие пряности, как корица, гвоздика, кардамон, померанцевая или лимонная цедра, ямайский перец, мускатный орех, бадьян, мята, анис, имбирь; раньше в пряниках применялись также галгант, мацис, кориандр, изредка ваниль.

Впрочем, первоначально пряники, пряничные коврижки и куличи-кексы были изобретены в Европе, в которой и сейчас пряники и коврижки очень популярны, существует множество их разновидностей, а также проводятся многочисленные пряничные фестивали и конкурсы.

Ну, а разные кексы уже давно стали самым обычным блюдом во всем мире. На Руси рецепты пряников, коврижек и куличей (кексов) постоянно творчески дорабатывали, результатом чего стало появление в разных местностях Руси великого множества их русских вариантов.

Ныне ассортимент русских куличей насчитывает почти два десятка видов, а пряников — вдвое больше. Для пряников, как и для куличей, характерно уплотненное тесто с большим количеством вкусовых и ароматических добавок (орехов, меда, изюма, цукатов, варенья) и разнообразных пряностей.

Первые пряники появились на Руси одновременно с дрожжевыми блинами еще в IX в. как простая смесь ржаной муки с медом и ягодным соком. Иногда в тесто добавляли и тертые в порошок сухие ягоды. Это были самые простые и, быть может, самые вкусные пряники, поскольку мед составлял в них почти 50%. Тогда они именовались медовым хлебом.

Пряниками такие изделия стали называться позднее, в XI— XII вв., когда в них стали все более и более добавлять пряности и когда именно наличие пряностей (и их запаха), а не меда, оказалось постепенно наиболее характерным признаком пряничного теста.

Пряники в Европе и на Руси имели значение не только как вкусные сладкие заедки (так тогда на Руси именовали десерты), но и как продукты, стойкие в хранении и всегда готовые к употреблению. Потому их в большом количестве запасали в походы и плавания.

Добавки в тесто различных пряностей (являющихся природными консервантами) и глазирование поверхности уваренным медом значительно повышали стойкость пряников в хранении.

# Для самостоятельного изготовления пряничного домика необходима фантазия. В качестве украшения можно использовать невероятное количество кондитерских продуктов, среди которых: Мармелад;

* Шоколад;
* Разноцветная помадка;
* Сахарная глазурь;
* Белковое тесто;
* Марципаны;
* Разноцветная кондитерская мастика;
* Цветной айсинг;
* Цукаты;
* Засахаренные фрукты и ягоды и т.д.

**Требования к изделию**

* Задуманный нами домик должен получиться вкусным, полезным, ароматным и аппетитным на вид.
* Разработка идеи.
* Рецептов по выпечке очень - очень много. Нам было сложно выбрать подходящий рецепт. Я пересмотрела много книг, журналов по кулинарии и несколько сайтов в интернете. Нужно выбрать несложный рецепт, так как я буду печь самостоятельно в первый раз.

# ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

## Пряничный домик - **поисковые решения**



1. Пряничный домик плоский не объемный
2. Композиция из маленьких пряничных домиков
3. Объемный пряничный домик

## Ингредиенты, приготовление теста, сборка

**Ингредиенты:**



* Для имбирного теста:
* Мука высшего сорта — 500 г; Масло сливочное — 200 г ;Яйцо — 2 шт.;Сахар — 140 г ; Соды — 1 ч.л. ; или разрыхлитель для теста — 2 ч.л.; Имбирь молотый — 2 ч.л.;Корица молотая — 3 ч.л.; Кардамон молотый — 1 ч.л.; Соль — 1 маленькая щепотка; Мёд — 2 ст.л.;
* Для айсинга:
* Сахарная пудра — 500 г; Лимонная кислота — ½ ч.л. ; Белки яиц куриных — 2 шт .; или перепелиные белки — 10 шт.;Ванильный экстракт — 2 капли ; Кипяченая вода.
* Для украшения:
* M&Ms ; Цветные леденцы; Мармелад ; Жевательные конфеты.
* **Приготовление теста.**
* В муку добавляем пряности: корицу, гвоздику, кардамон, ваниль, имбирь. Пряности — эта главная особенность пряничного теста. Все эти пряности называются одним словом – «сухие духи». Если хотите получить не светлое тесто, а темное – добавьте какао. Мы тоже добавили.
* Отдельно растомим  мед, масло, сахар. Затем постепенно всыпаем муку с пряностями и вымешиваем, чтобы не было комочков. Вот и получилось тесто.
* Основное правило приготовления настоящего пряника: пряничному тесту надо всю ночь в холодильнике, чтобы оно стало послушным, пластичным. Мы так и сделали.

Готовим тесто:

Смешиваем в ступке специи В отдельном блюде смешиваем муку с содой.

Остальные ингредиенты для теста (сахар, мед, сливочное масло и яйца) соединяем в отдельной пиале, перемешиваем венчиком, но не взбиваем.

Добавляем муку с содой к остальным ингредиентам (включая специи) и хорошо вымешиваем. Тесто должно получиться упругим и эластичным.

Из теста формируем шар, который оборачиваем в пакет или пищевую пленку, и ставим минимум на 3 часа в холодильник (лучше оставить тесто в холодильнике на ночь).

## **Изготовление деталей пряничного домика**

Делаем эскизы деталей будущего домика:

* Передняя и задняя стена нашего домика с двумя окошками – 2 детали
* Боковые стены с двумя окошками 7\*7 см - 1 шт.
* Боковая стена с окошком 7\*7 см и дверью 26\*16см – 1 шт.
* Крыша -2 шт.
* Две детали крыши с круглым окошком высотой 13 см.
* Чердак (две боковых детали и одна крыша).
* **Приготовление формочек.**
* Раскатываем тесто толщиной половина сантиметра. На раскатанное тесто положили бумажные формы домика, вырезали коржи. Готовые фигурки выпекли и охладили.
* Начинаем вырезать формочки для каркаса дома: стены, крышу, крыльцо, ёлочки для украшения придомовой территории.
* Выпечка домика.

### Готовим детали будущего домика к сборке

1. Заливаем окошки домика подготовленной карамелью.
2. После того, как стены и крыша домика полностью остыли, можно приступать к сборке. Склеиваем стены, при помощи карамели. Эта работа достаточно долгая — наберитесь терпения и держите детали вместе, пока масса не застынет.
3. Перед началом работы над деталями тесто выкладываем из холодильника и даем ему согреться при комнатной температуре в течение часа.
4. Затем еще раз вымешиваем тесто и раскатываем его на листах пергамента для выпечки до толщины 0,5 см. Перекладываем раскатанное тесто на противни, их получится 3 штуки. Раскладываем трафареты на листы теста и вырезаем детали будущего домика. Обрезки убираем.
5. Выпекаем детали домика при температуре 170-180 С около 10-12 минут до легкого золотистого цвета. Главное – не дать им подгореть.
6. После выпечки деталям домика и пряникам желательно дать не только остыть, но и «отлежаться» несколько часов.

* **Украшение.**
* Для разукрашивания готовых коржей мы использовали белую глазурь, которую сделали из сахарной пудры, яичного белка и лимонного сока. Рисунок наносила кондитерским шприцом. Это так здорово! Для украшения «пряничного» домика мы также использовали леденцы, шоколад, масло…и немного фантазии.
* Для склеивания готовых коржей мы использовали ирисковый клей, для изготовления которого нужна только сметана и сахар. Преимущество данного клея в том, что стены склеиваются моментально и можно не переживать, что домик может развалиться.
* Есть ещё одна особенность пряничного теста: пряники становятся гораздо вкуснее только через несколько дней.

## **Экономическое обоснование**

* Мука – 1 кг 55 рублей
* Сахар – 200 г 25 рублей<
* Мед (жидкий) – 250 г 140 рублей
* Масло сливочное 200г (растопленное и остывшее) – 109 рублей
* Яйца куриные – 4 шт. 13 рублей
* Сода – 1/2 ч.л. 50 копеек
* Корица (молотая) – 1/4 ч.л. 5 рубля
* Имбирь (молотый) – 1/4 ч.л. 3 рубля
* Гвоздика (молотая) – 1/4 ч.л. 2 рублей
* Кардамон – 1/4 ч.л. 3 рубль
* Перец душистый (молотый) – 1/4 ч.л. 2 рублей
* Сахарная пудра (для глазури) – 180 г 35 рублей
* Лимонный сок (для глазури) – 2 капли

Стоимость 392 рубля 50 копеек

**Реклама:** «Если даже вьюга за окном и снег идет…..в нашем домике всегда уютно и тепло, пахнет медом, ванилью имбирем, заходите вместе чай попьем.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Мы исполнили свою мечту, научились готовить очень красивый и на вид вкусный пряничный домик. А так же узнали его историю . В будущем мы хотим стать кондитером и готовить кулинарные шедевры, и поэтому мы выбрала эту тему. Так как, она в будущем пригодится нам.

Пряничный домик получился на первый взгляд простым, но вместе с тем необычным и очень вкусным, ведь мы готовили его с большой любовью и огромным желанием.

* Наш пряничный домик всем очень понравился. Он был хорошо пропитан, красиво украшен. И, главное, качество продуктов, входящих в состав теста и украшения было свежим. Нам нравится постоянно экспериментировать, добавлять в блюдо что-то новенькое. Меняется и вкус, и внешний вид. Теперь мы знаем, что на любое торжество мы сами сможем испечь и украсить пряничный домик.

# СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Список используемой литературы

1. <https://wowcook.net/vipechka/pryanichnyy-domik-recept.html>
2. https://bogorodsk-pryanik.ru/other/interest/istoriya-pryanichnogo-domika
3. Технология: учебник для учащихся 7 класса общеобразовательной школы В.Д. симоненко, О.В. Табурчак, Н.В. Синица и др.; Под ред .В.Д. Симоненко – М.: Вентана – Графф, 2003.- 240 с.: ил.
4. Домашняя выпечка/ Сост. С. Парунова; худож. С. Груздова, А. Барейшин.- мн.: ООО «Харвест», 1997.-576 с.-(Домашняя кулинария).
5. Л.А. Лагутина, С. В. Лагутина 700 рецептов пирогов: сборник кулинарных рецептов. Ростов н /Д.: «Издательский дом «Проф - Пресс», 2004.-768 с.
6. Кудашева. В.А. Чудесная диета. Или как стать стройными: Кн. Для учащихся. – М.: Просвещение. 1991 – 64 с.:
7. Ольга Жосан: Пряничный домик. Делаем сказку своими руками