



Мастер-класс:

Изготовление и роспись пряников

Листенина Людмила Викторовна, педагог дополнительного образования
ГБОУ ДО «ЦЭВД»



Материалы и инструменты для мастер-класса:

Посуда и инвентарь:

- миксер электрический с насадками для теста
- сито
- мерный стакан
- набор емкостей для вымешивания теста и приготовления глазури
- ложки столовые и чайные
- скалка для теста
- формы для вырезания пряников
- тефлоновый коврик и противень для выпечки
- кондитерский мешок с круглой насадкой или полиэтиленовый пакет с застежкой zip-lock





Материалы и инструменты для мастер-класса:



Продукты:

- масло сливочное
- яйцо
- сахар
- мед
- разрыхлитель
- мука пшеничная высшего сорта, цельнозерновая
- пряности (имбирь, корица, кардамон, гвоздика, ванилин, мускатный орех)
- апельсин
- сахарная пудра
- лимон
- соль





Немного истории

Слово «пряник» происходит от слова «пряный». Изначально процесс приготовления пряника предполагал добавление различных ароматных пряностей, специй. Практически в одно время с появлением на столе хлеба человек стал готовить пряники. Первой пряностью, которую добавили в лепёшку, был мед. Первые упоминания о медовых пряниках датируются 350 годом до н.э. На Руси основным компонентом в приготовлении пряников являлся мед (мед смешивали с ягодным соком и ржаной мукой). Его было так много в пряниках, что без воды или чая их просто невозможно было есть. В Европе предпочитали кушать лепёшки с добавлением орешек, а на востоке в пряники обязательно добавлялись специи, главным образом, имбирь. От этого вкус изделия улучшается, становится тонким, благородным и изысканным. Согласно легенде, первым добавлять имбирь в выпечку стал некой монах по имени Патрик. Специи в монастырь попали после одного из крестовых походов. Настоятель монастыря и другие служители по достоинству оценили лакомство, и оно быстро распространилось среди других обитателей, а со временем рецепт попал и на кухни мирян. На Руси пряник с медом стал известен лишь в IX столетии. Специи стали добавлять в это лакомство позже – в XII веке, когда из государств Ближнего Востока и Индии караваны стали привозить различные приправы и специи.



Рецепт из тематического выпуска журнала «Девчонки-мальчишки. Школа ремесел» №12-2021

50 г жидкого меда (*Ваш мед кристаллизованный? Ничего страшного. При нагревании кристаллы растворятся, мёд снова будет жидким*)

- 80–100 г мелкого сахара
- 250–300 г муки
- 1 ч. л. какао
- 0,5 ч. л. соды
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 80 г сливочного масла
- 1 яйцо (60 г)
- соль на кончике ножа
- 1 ч. л. молотой корицы
- 0,5 ч. л. кардамона или гвоздики
- 2 ч. л. молотого имбиря



Данный рецепт рассчитан на небольшое количество пряников, поэтому, если решите печь пряники, сразу замешивайте двойную или тройную порцию.





Тематические издания



Хотите научиться печь пухлые и ароматные пряники и наносить на них рисунки любой сложности? Нана Пивоварова (@nanastylebakery) - настоящая пряничная фея и наставник тысяч учеников по всему миру. В своей первой книге она раскрывает секреты мастерства, рассказывает о самых популярных техниках декора и пошагово готовит настоящие хиты продаж. Вы узнаете, как приготовить идеальное тесто и как перенести любой рисунок на пряник, как создать эффекты стекла, мха и пушистого меха. Научитесь делать модные "витражные" пряники, свадебные, пасхальные и новогодние лакомства.