

*Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Нижнетуринского городского округа
детский сад «Ёлочка»*

Рождественский пряник



Воспитатель: Кобзарева Ю.Б.
первая квалификационная
категория.

2022г

Цель: популяризация народного искусства и сохранение культурных традиций.

Задачи:

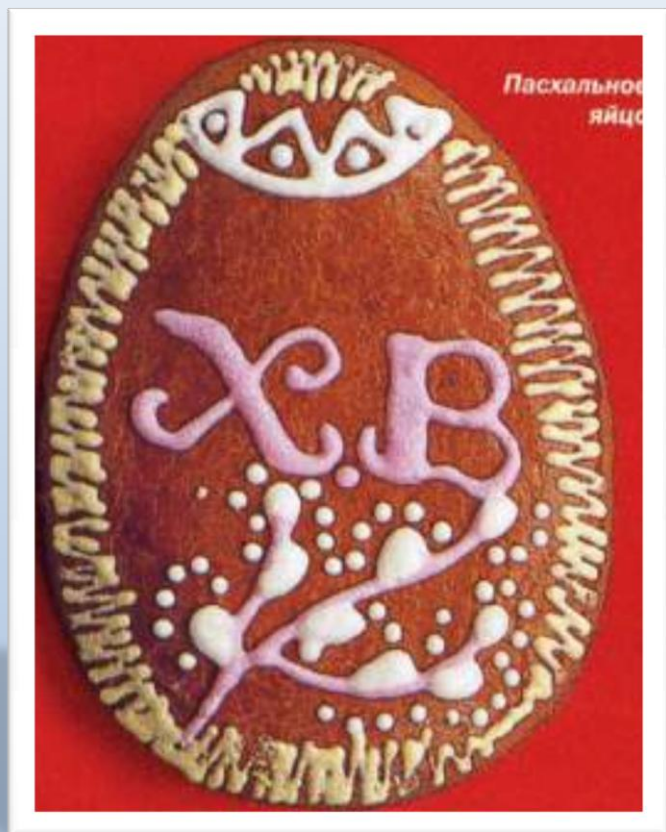
Формировать интерес и эстетическое отношение к историческим традициям русского народа (через знакомство с историей пряника)

Научить наносить глазурь на пряник используя способ «мокрое по мокрому»

Развивать творческие способности и интерес в процессе изготовления пряника



Пряник – древнее лакомство.



Виды пряников:

лепные, вырезные или силуэтные и печатные.



Лепные пряники

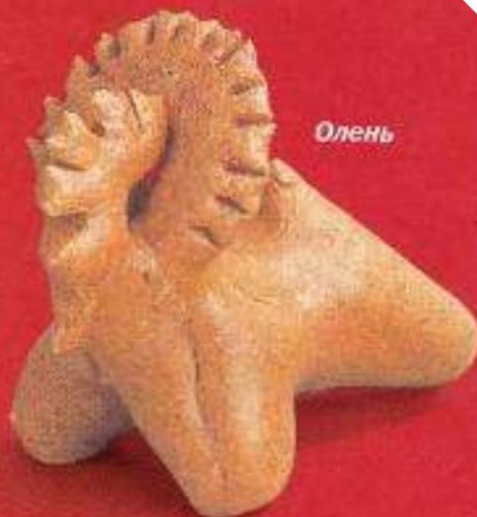
Козуля



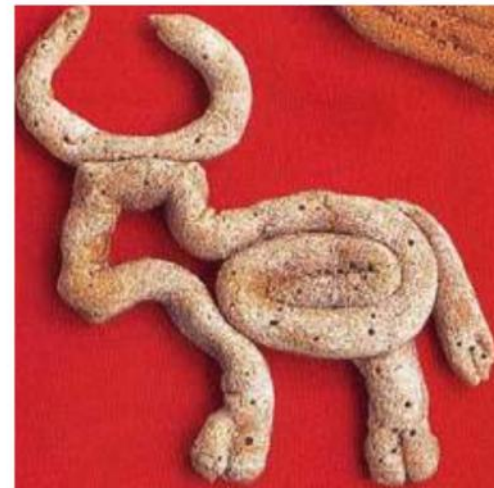
Олень



Олень



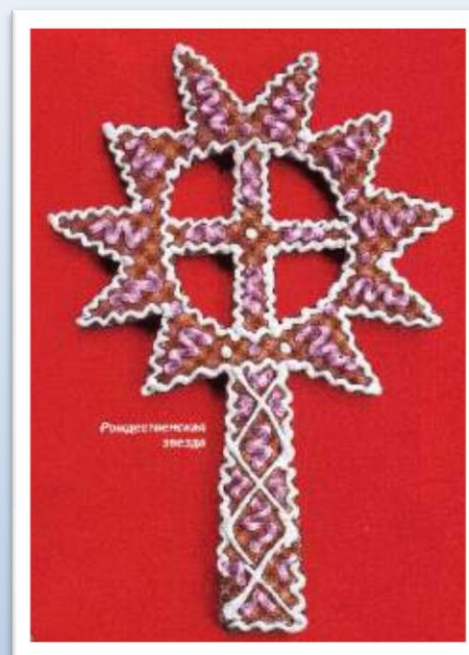
«Тетеры» или «витушки» на Мезени и в Каргополе.



Вырезные пряники



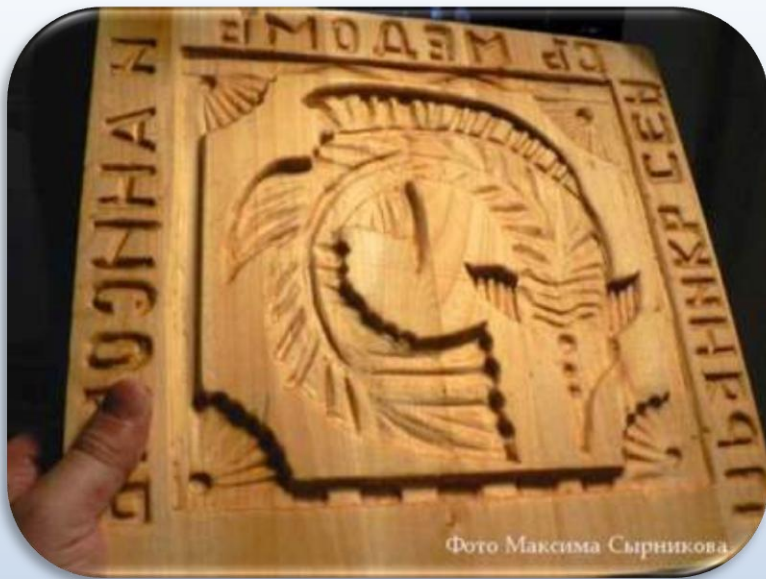
Празднование Рождества.



Печатный пряник



Пряничная доска



Процесс изготовления печатного пряника





Рождественские пряники, изготовленные современными мастерами



АЖУРНЫЙ ДЕКОР. ВЕНЗЕЛЯ



**ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО
МОКРОМУ» МРАМОРНЫЙ ЭФФЕКТ**



АЖУРНАЯ СЕТОЧКА



**ТЕХНИКА «КОНТУРНАЯ
ЗАЛИВКА»**



ТЕХНИКА «БЕСКОНТУРНАЯ ЗАЛИВКА»



**ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО
МОКРОМУ»**



ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО СУХОМУ»



*Рецепт теста для рождественского
пряника:*

100 г. мёда

100г. сахара, щепотка соль

100г. сливочного масла

1 чайная ложка соды

1 яйцо и 1 желток

Специи по вкусу:

1 чайная ложка имбиря

1 чайная ложка корицы

1/3 чайной ложки гвоздики

Глазурь:

1 средний белок (30г.)

170г. сахарной пудры

0.5 чайной ложки лимонного сока

Выпекать при температуре 180,

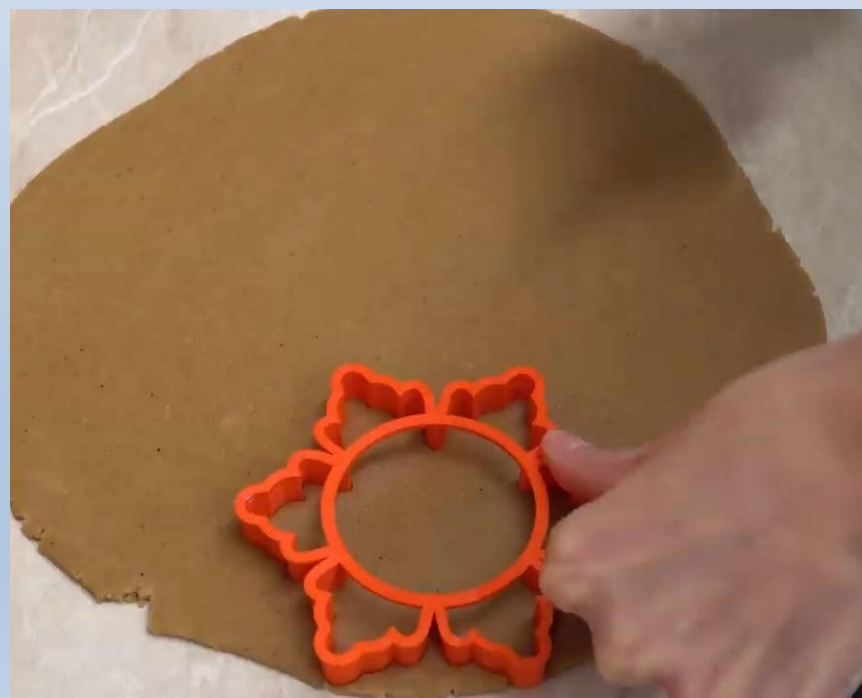
5 – 7 минут



Замешиваем тесто и убираем его в холодильник



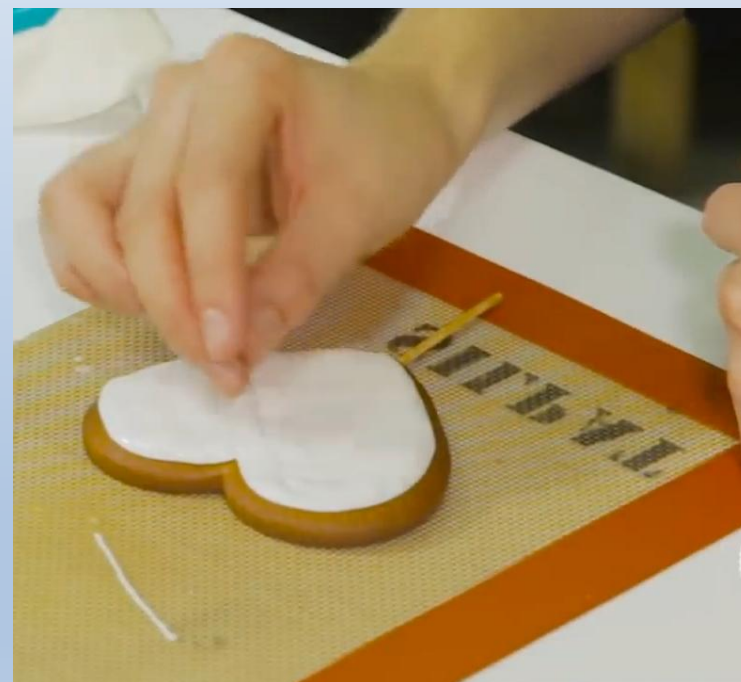
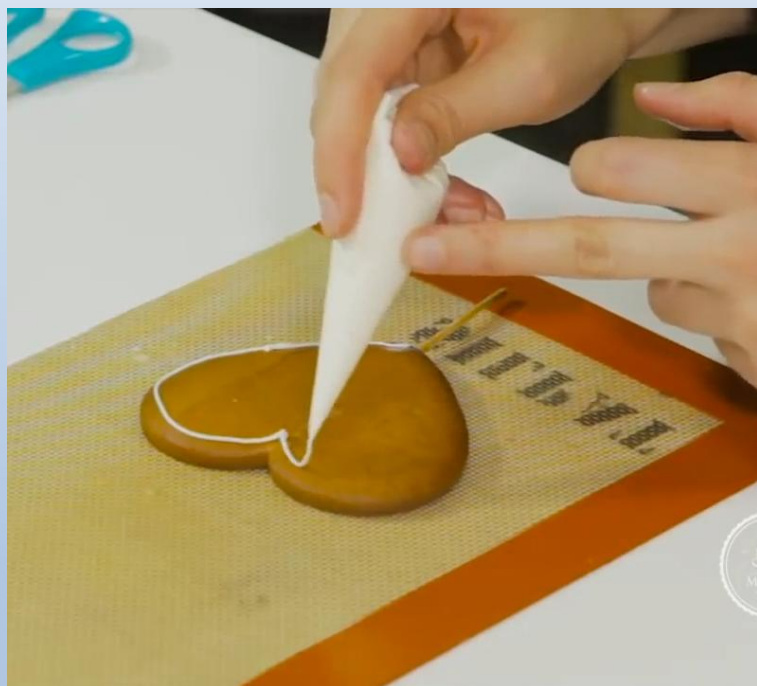
Раскатываем тесто и вырезаем печенье



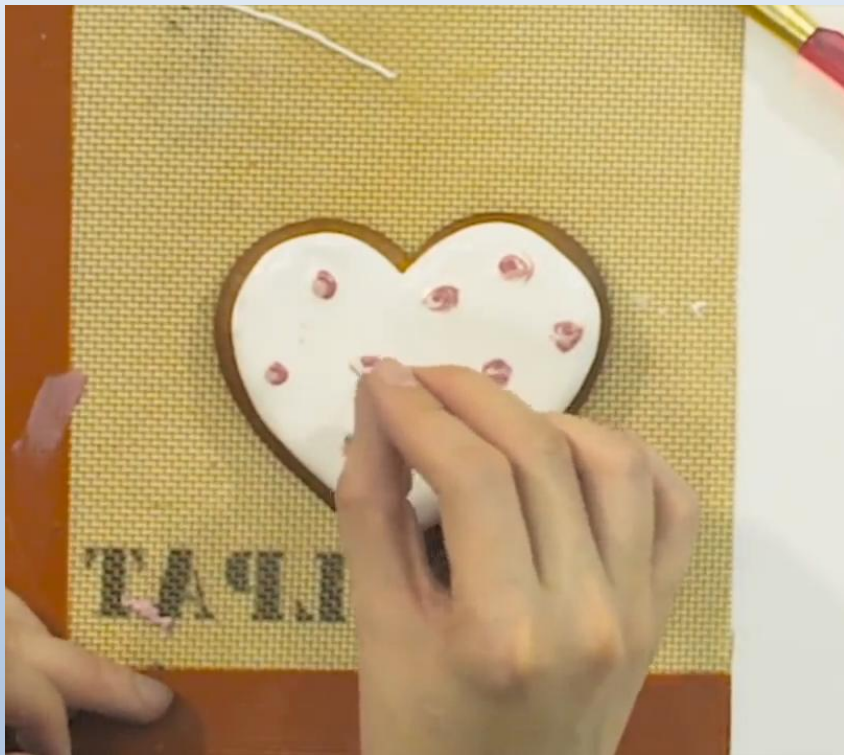
Печенье выкладываем на пергамент и выпекаем в духовке



*На печенье наносим окантовку
и делаем заливку глазурью*



Наносим рисунок способом «мокрое по мокрому»





Дети украшают рождественский пряник

