

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. Слово «пряник» происходит от слова «пряный». Изначально пряники были не столько сладкими, сколько пряными и даже острыми. Первое упоминание о тульском печатном прянике найдено в писцовой книге 1685 года. Пекут их со стародавних времен. Их производили в Вязьме и Туле, Перми и Керчи, в Архангельске и Харькове и во множестве других городов. И каждый город старался перещеголять тут всех остальных – сделать пряник вкуснее, красивее, интереснее.

В России существовало три вида пряников, получивших свое название по технике их производства: лепные, вырезные или силуэтные и печатные.



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:

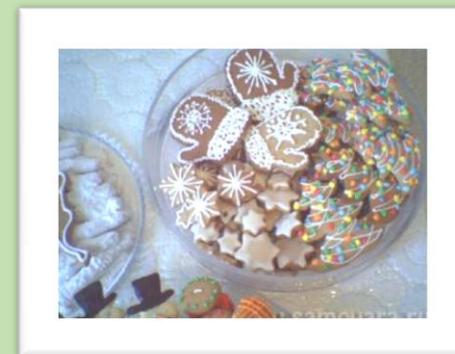
1 средний белок (30г.)

170г. сахарной пудры

0.5 чайной ложки лимонного сока

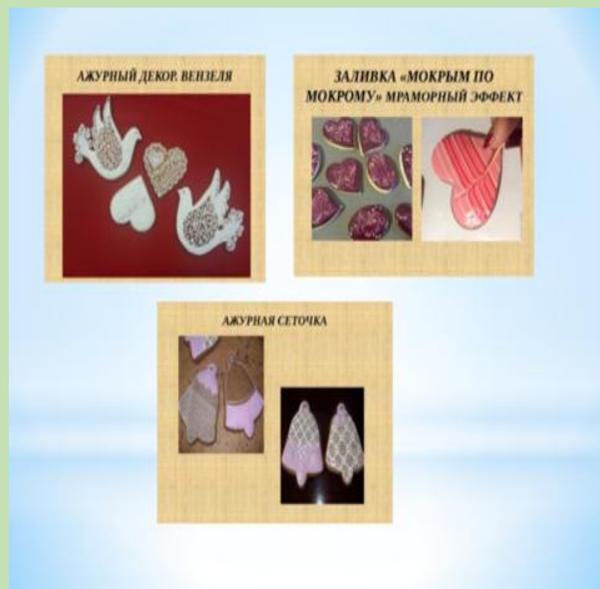
Выпекать при температуре 180,

5 – 7 минут





Украшение рождественского пряника



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

Рождественский пряник



*Воспитатель: Кобзарева Ю.Б. первая
в квалификационная категория.*

