Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида №14 города Славянска-на-Кубани

муниципального образования Славянский район

Исследовательская работа

«Что за чудо – пряники!»



Автор: Ковтун Настя,

подготовительная группа

Руководители:

Кузнецова М.Н., воспитатель

Слабая Т.В., старший воспитатель

2013г.

Однажды мы с мамой зашли в магазин. Она предложила купить мне пряников. Я растерялась, потому что не знала какие пряники выбрать: медовые или шоколадные, мятные или ванильные, с начинкой или без нее?! Они были такие разные! Я попробовала их, они все мне понравились, но каждый имел свой особенный вкус. Об этом я рассказала в детском саду. Мне объяснили, что это особенность пряников, и, что их можно приготовить самой. Я с радостью согласилась. Так возник мой проект: «Что за чудо – пряники!»

Цель: изучить способы приготовления пряников и доказать, что пряники можно приготовить и в домашних условиях.

Задачи:

1. Познакомить детей с историей возникновения пряничного дела на Руси.
2. Расширять знания о разнообразии пряничных изделий и способов их приготовления.
3. Познакомить с характерными особенностями приготовления пряничного теста.
4. Формировать исследовательские навыки в поиске информации в различных источниках.
5. Развивать познавательный интерес к исследовательской деятельности, умение делиться с окружающими людьми приобретенным опытом.
6. Развивать любознательность, уверенность в своих силах.

Гипотеза: я думаю, что можно приготовить разные и вкусные пряники самостоятельно.

Методы исследования:

-изучение познавательной литературы и информации из интернета (с помощью родителей);

-просмотр детских мультфильмов; прослушивание детских песенок;

-беседы со взрослыми.

Вывод: я теперь сама могу приготовить разные пряники и порадовать своих родных и друзей. Пряники получились красивые и очень вкусные.

Введение.

Для начала я решила узнать все о пряниках: посмотрела мультфильмы «Медведь и пряничная избушка», «Пряничный домик», «Шрек»; прослушала и выучила «Пряничную песенку», нашли много интересного в Интернете о пряниках.

Так что такое пряник? Русское слово «пряник» происходит от слова «пряность».

Пряник - мучное кондитерское изделие, которое выпекают из специального пряничного теста. Для вкуса добавляют мед, орехи, изюм, повидло и различные пряности.

А когда появились пряники? Первые пряники на Руси очень-очень давно и назывались они «медовым хлебом». Существует шутливая поговорка «Хлеба не станет, будем пряники есть».

Пряники-пряники!

Что за чудо - пряники!

И с начинкой, и простые,

Обливные, расписные.

С ними связано много народных обычаев и поверий: их дарят невестам и именинникам, пекут на Рождество; они – герои сказок и мультфильмов; пряник снится - к веселью, гостям; о нем много создано пословиц и поговорок: «Без работы пряников не купишь»,

«Изба на Руси красна пирогами и вкусными пряниками…»,

«Ребенку дорог пряник, а старику - покой»,

«И пряником не заманишь»,

«Ломается как пряник» ,

«Кнутом и пряником».

Я узнала, что пряники готовят по-разному.

Лепные - лепят вручную. Это самый древний способ.

Вырезной пряник вырезают из теста с помощью металлической формы; самый простой способ приготовления.

Печатные пряники – изготавливают с помощью пряничной доски, сделанной из дерева. Это вяземские, тверские, городецкие печатные пряники. А самые известные «печатные» пряники с давних времён выпекают в Туле. Там открыт Музей пряника. Но самое удивительное для меня было то, что у нас в крае тоже выпекают «печатные» пряники – в городе-герое Новороссийске.

Но какое впечатление на меня произвели «пряничные домики»! Какие они красивые и, наверное, вкусные!

Когда я так много интересного узнала о пряниках, то мне еще больше захотелось приготовить их самой и разукрасить.

I этап. И мы приступили к приготовлению теста.

Добавляем в муку пряности: гвоздику, корицу, ваниль, кардамон, имбирь. Пряности - эта главная особенность пряничного теста. Все эти пряности называли одним словом – «сухие духи».

Отдельно соединяем растопленное мед, масло, сахар. Если хотите получить не светлое тесто, а темное – добавьте какао. Мы тоже добавили.

Затем постепенно всыпаем муку с пряностями и вымешиваем, чтобы не было комочков.

Вот и получилось тесто.

Основное правило: пряничному тесту надо всю ночь в холодильнике, чтобы оно стало послушным, пластичным. Мы так и сделали.

II этап. А теперь раскатываем тесто не тонко и не толсто. Начинаем вырезать формочками: звездочки, сердечки, елочки, фигурки животных, человечков...

Осталось много тесто и мы решили приготовить «пряничный домик». На раскатанное тесто положили картонные формы домика, вырезали коржи. Готовые фигурки выпекли и охладили.

III этап. 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, орехи, цукаты, сахарную пудру…и немного фантазии.

Вот что у меня получилось!

И еще одна особенность пряничного теста: пряники становятся гораздо вкуснее только через несколько дней (держать их надо в фольге).

В ходе исследования моя гипотеза подтвердилась: я теперь сама могу приготовить разные пряники и порадовать своих родных и друзей. Пряники получились красивые и очень вкусные. Кушайте на здоровье!