Муниципальное автономное учреждение

дополнительного образования

«Дороховская детская школа искусств»



**Вид занятия: мастер - класс**

 **Тема «Новогодний пряник»**

Преподаватель: Баканова Екатерина Геннадьевна

 п. Дорохово 2024г

 **Тема мастер класса «Новогодний пряник»**

**Класс 7**

**Цели урока**:

– обогащение и активизация словарного запаса детей,

– развитие кулинарных навыков,

– развитие навыков творческой работы инициатив детей при оформлении кондитерского изделия,

– ознакомление с возможностями использования пряничного теста при изготовлении кондитерских изделий,

– воспитание навыков здорового питания, развитие познавательной активности,

– расширение представлений о предметах и явлениях окружающего мира,

– развитие навыков общения и партнерства,

– тренировка мелкой моторики рук,

– обучение работе со столовыми предметами,

– закрепление знаний о правилах личной гигиены при работе с продуктами питания, технике безопасности,

– развитие эстетического восприятия (украшение изделий) и художественного вкуса.

**Задачи:** Роспись имбирного пряника глазурью

**Ход мастер - класса:** Пряники с росписью продаются в любом кондитерском отделе, ароматные, вкусные. Но гораздо дешевле приготовить пряники самостоятельно. Дешевле, а главное – вкуснее. Наличие в пряниках таких природных консервантов, как сахар и мед гарантируют сохранность и превосходный вкус до полугода. Пряник – символ праздника, хотя делали пряники не только на праздники. Наряду с традиционными «русскими» пряниками сегодня особую популярность приобрели пряники имбирные. Именно их чаще всего расписывают сладкой цветной белковой глазурью.

Самая главная польза от сладкой выпечки – это наслаждение вкусом. К тому же углеводы, которыми традиционно богата выпечка. Являются главным источником энергии для человека. Польза пряников напрямую связана с составом выпечки. Лакомство, приготовленное из качественных и натуральных продуктов, обязательно должно присутствовать в рационе людей.

**История возникновения пряников**

Пряник со времени своего появления прошел очень длинный путь. Его возникновение неразрывно связано с таким величайшим открытием человечества, как хлеб, который появился еще в неолитическую эпоху.

Пряник происходит от прилагательного пряный (др.- русск. пьпьрянъ), которое, в свою очередь, образовано от слова перец (др.- русск. пьпьрь), обозначавшего пряности, приправы. Русские пряники — явление общенациональное, вряд ли где – ни будь еще до такой степени связанное с народной жизнью и бытом.

Владимир Иванович Даль, автор «Толкового словаря живого русского языка», дает в нем такое определение понятию пряник: «Пряник — лакомство хлебное на меду, на патоке с разными пряностями». На Руси первые пряники, называемые «медовым хлебом», появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и коренья, а в XII - XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, приведенные из Индии и Ближнего Востока, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.

Со временем с тестом для выпечки вкусностей стали экспериментировать и добавлять в него тогда новые, а ныне привычные пряности, такие как: анис; ваниль; кардамон; куркума; мускатный орех; острый перец; тертая гвоздика; кора коричного дерева (корицу); черный перец; цедра лимона и прочих цитрусовых. Сегодня список пряностей, используемых для придания аромата готовым кондитерским изделиям, можно расширить. Это стало возможным благодаря тому, что в пищевой промышленности широкое применение получили искусственные ароматизаторы. Кроме компонентов, придающих приятный аромат выпечке, при замесе теста использовались сушеные ягоды малины, клюквы и даже черемухи, которые на сегодняшний день вытеснили изюм и мак. Ароматные сухофрукты не только придавали пряничкам необычный вкус. Они помогали разнообразить ассортимент. Иногда кулинары, для того чтобы дать возможность выбора потребителям, придавали пряничкам с различной «начинкой» различные очертания.

Наряду с традиционными «русскими» пряниками сегодня особую популярность приобрели пряники имбирные. Именно их чаще всего расписывают сладкой цветной белковой глазурью. Интересен тот факт, что это лакомство на родине считалось «зимним» и продавалось в аптеках, потому что считалось лечебным средством, помогающим подавить простуду и избавить от кашля.

Пряники в современном мире стали сувенирной продукцией, заполучить которую желают туристы, посетившие легендарные «пряничные» города. Именитые заводы и фабрики поддерживают это стремление и организовывают выставки – продажи и аукционы.

Современные пряники в жизни людей имеют уже несколько иное значение. В нашей речи существует словосочетание о «кнуте и прянике», которое подтверждает слова о том, что пряник был наивысшей мерой награды. Его желали получить настолько сильно, насколько боялись кнута. Сегодня этот продукт стоит не так уж и дорого и не является недостижимым благом. Исключение составляют изделия:

– приготовленные на заказ и расписанные тематическими рисунками;

– украшенные фотопечатью на фотобумаге;

– собранные в объемные композиции.

Такие произведения искусства могут стать прекрасным подарком взрослым и детям.

**1. Подготовка пряников**

Прежде чем начинать роспись, необходимо убедиться, что пряники полностью остыли. Только тогда будет возможно нанести глазурь без повреждения текстуры поверхности. Если пряники еще горячие, глазурь может растечься и испортить рисунок.

**2. Подготовка глазури**

Для создания росписи на пряниках используют кондитерскую глазурь. Ее можно приобрести в специализированных магазинах или приготовить самостоятельно из сахарной пудры, яичных белков и лимонного сока. Глазурь должна быть достаточно густой, чтобы удерживать форму, но в то же время пластичной для удобства работы.

**3. Нанесение глазури**

Для создания росписи на прянике используйте кондитерский мешок с тонким наконечником, чтобы получить четкий и точный контур. Начинайте с основного контура рисунка, а затем заполняйте его цветом. Используйте различные цвета глазури, чтобы создать интересные комбинации и эффекты.

**4. Декорирование**

После того как вы закончите основную роспись на прянике, можно добавить дополнительные декоративные элементы. Это может быть конфетти, съедобная блестка или другие сладости. Используйте фантазию и экспериментируйте с различными материалами для создания оригинальных и красивых пряников.

**5. Сушка и хранение**

После завершения работы над росписью необходимо оставить пряники на сушку. Глазурь должна полностью застыть, чтобы избежать повреждений при хранении или транспортировке. Обычно это занимает несколько часов, в зависимости от толщины слоя глазури.

ИТОГ . Какие трудности возникли во время росписи пряник?

Достигли ли вы поставленной цели?

Выставка работ учащихся.