

A decorative border of various gingerbread cookies surrounds the text. The cookies include human figures in different outfits, hearts with intricate patterns, stars, and Christmas trees, all rendered in a golden-brown color with white icing details.

ГБОУ СОШ пос. Кинельский СП детский сад «Березка»

VIII окружной конкурс исследовательских работ и творческих проектов

«Я – исследователь – 2020»

Секция: «Декоративно – прикладное искусство»

«Имбирный пряник друзьям в подарок»


Автор: Фирсова Диана

РУКОВОДИТЕЛИ: РЯБОВА О.Н. , ИСКАКОВА О.А.

Актуальность

На Новый год и Рождество принято дарить подарки. А что можно подарить? Я считаю, что лучший подарок, сделанный своими руками. Я узнала, что традиционным лакомством на Руси во время Рождества были пряники. А что, если попробовать самим испечь и расписать имбирные пряники?



A decorative border of various gingerbread cookies surrounds the central text box. The cookies include human figures, stars, hearts, a bell, and Christmas trees, all in a light brown color.

Цель: научиться готовить и украшать имбирные пряники.

Сделать подарок-угощение своими руками

Задачи: изучить литературу об истории имбирного пряника.

Узнать, как готовили имбирные пряники в старые времена;

Подобрать нужное оборудование и материалы для выполнения работы;

Изучить технологию изготовления и украшения имбирных пряников;

Выполнить работу;

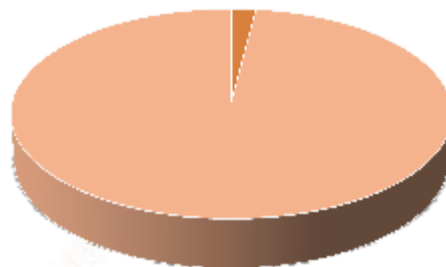
Подготовить упаковку для сувениров

Объект: имбирный пряник




Предмет исследования: изготовление и роспись пряника в домашних условиях

Опрос



- Знают
- Не знают





Гипотеза:
предположим,
что изготовить
и расписать
пряник очень
просто



Методы исследования:

- Сбор информации интернет, литература
- Опрос детей из своей и других групп, родителей и сотрудников детского сада
- Наблюдение, сравнение, анализ
- Практическая работа
- Обобщение, выводы



Из истории имбирного пряника



Впервые фигурные пряники появились при дворе английской королевы Елизаветы I. Она очень любила имбирные пряники, и даже имела для их приготовления отдельного повара!



«Пряничный домик»



«Ёлочная игрушка»



«Подкова на счастье»



«Пряник-сувенир»



Посуда, приборы:

Чашка для замешивания теста

Чашка для взбивания яиц

Венчик

Ситечко

Скалка

Противень

Чайная ложка

Столовая ложка

Миксер

Духовка

Трафареты для выпечки

Техника безопасности при приготовлении пряников

Волосы должны быть убраны под косынку.

Необходимо использовать фартук.

Всю работу надо выполнять чисто вымытыми руками.

На рабочем месте не должны находиться предметы, не относящиеся к приготовлению блюда.

Используемая кухонная утварь должна быть чистой.

Продукты должны быть свежими. Обязательно уточняем срок годности.

При использовании колюще-режущих предметов, необходимо быть предельно осторожным.

При работе с электроплитой необходимо стоять на резиновом коврике.

Мыть плиту после полного остывания и при выключенном питании.

Чтобы не обжечься, необходимо использовать прихватки.





Вывод: имбирный пряник отличается составом рецепта



1 этап: «Приготовление теста»

МОЙ РЕЦЕПТ

- мука — 250-300 г;
- соль 0,5 ч.л.
- сода — 0,5 ч.л.;
- масло сливочное — 100 г;
- мед — 2 ст.л.
- какао — 2 ст.л.
- специи — 1 ч.л. корицы, 1ч.л. имбиря, по желанию можно добавить кардамон, цедру цитрусовых и другие специи



III этап: «Выпечка имбирных пряников»



III этап: «Приготовление глазури»

Роспись имбирных пряников натуральными красителями

Готовим айсинг



Роспись имбирных пряников пищевыми красителями



Роспись имбирных пряников: техника - заливка





*Расписывай имбирных пряников:
техника - контур*

*Расписывай имбирных пряников:
техника - объёмная заливка*



*Расписывай имбирных пряников:
техника - посыпка*



Вывод: расписывать имбирные пряники можно различными техниками

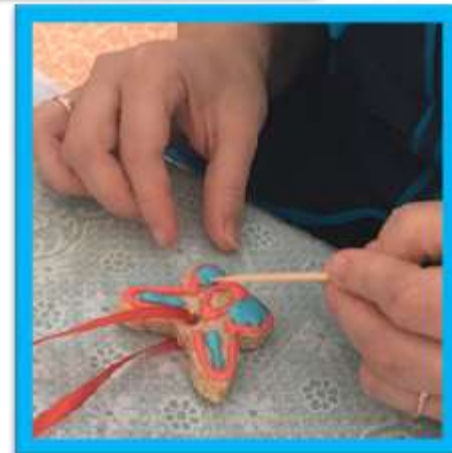
Роспись имбирных пряников



Роспись имбирных пряников



Роспись имбирных пряников: техника роспись палочками





Пряник-подарок

Пряник-ёлочная игрушка



Угощение имбирными пряниками



Угощение имбирными пряниками



Угощение – чаепитие с имбирными пряниками в нашей группе



Я попробовала
научиться
выпекать и
расписывать
имбирный
пряник, у меня все
получилось!





Имбирные пряники дарят

с пожеланиями...

Желаю вам здоровья,

благополучия и

процветания!

