

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПРЯНИКОВ

Данилова А.В., Акулина П.А., студентки 3 курса факультета
агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

Научный руководитель – Мударисов Ф.А
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** пряничное тесто, "медовый хлеб", сахарный сироп, Тульский пряник.*

Данная статья повествует о том, что называют пряником, о его истории возникновения, а также их разновидности, и о составе пряничного теста.

Введение. Пряник - мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста; для особого вкуса могут добавляться орехи, изюм, мёд, ягодное или фруктовое повидло. На вид пряник чаще всего - немного выпуклая в середине пластина прямоугольной, круглой или овальной формы, на верхней части обычно выполнены надпись или несложный Рис., зачастую поверх нанесён слой кондитерской сахарной глазури. Исторически пряник - символ торжества, поскольку его ингредиенты не относились к дешевым и повседневным [1].

Что же такое пряник? Пряник, безусловно, отличается от всякого печенья, которое на Руси пекла каждая хозяйка. И в будни, и особенно в определённые праздники, приготовление печенья было нормой.

Первоначальные пряники на Руси именовались «медовым хлебом» и возникли ещё около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с мёдом и ягодным соком, при этом мёд в них составлял практически половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и корни, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезённые из Индии и с Ближнего Востока, пряник получил своё название и практически окончательно стал тем лакомством, которое известно нам.

Пряники имели свойство долго храниться. Даже немного подсухнув он не терял свои вкусовые качества. Некоторые пряники могли храниться до двух лет. Вследствие чего их считали очень ценным продуктом. Самым традиционным и узнаваемым во все времена был и остается тульский пряник [3].

Состав пряничного теста

Главной составляющей пряничного теста в большинстве случаев являются мёд или сахарный сироп, пшеничная мука I или II сорта, подходит также сеяная ржаная мука или ржаная мука грубого помола. Последние используются с пшеничной мукой (2/3 пшеничной муки, 1/3 ржаной муки). Из жиров можно использовать сливочное масло, маргарин, растительный жир и растительное масло, из пряностей - корицу, гвоздику, имбирь, кардамон, перец, мускатный орех, кориандр, цедру цитрусовых, какао. Из разрыхлителей лучшими считаются поташ с углекислым аммонием. Можно использовать также пищевую соду, пекарский порошок и дрожжи. Так же в пряничное тесто кладут яйца, сметану, орехи, миндаль и другие продукты.

При изготовлении пекарского порошка смешивают в равных количествах пищевую соду и лимонную кислоту. Изготавливая тесто, пищевую соду или пекарский порошок смешивают с мукой; при соединении с жидкостью сразу же начинается выделение углекислого газа, в результате чего изделие хуже поднимается при выпечке. На 1 кг муки расходуется примерно 2 ч. ложки пищевой соды или 4 - 6 ч. ложек пекарского порошка.

Сахарный сироп можно приготовить самостоятельно из сахара. Чтобы получить 1 кг сиропа, берется примерно 800 г сахара и 1,5 стакана горячей воды. Половину сахара кладут на сковороду и добавляют примерно полстакана холодной воды, чтобы при прокаливании не образовывались комочки. Сахар доводят до сравнительно темного коричневого цвета, затем добавляют горячую воду, оставшийся сахар и доваривают до состояния густого сиропа.

Если выстоявшееся тесто слегка подсухло, то к нему следует добавить немного жидкости и вымесить еще раз, пока оно не станет однородным.

В зависимости от способа изготовления все пряники можно разделить на лепные, печатные и вырубные (нарезные) [2].

Лепные пряники.

Они являются самым древним видом, появившимся еще во времена языческой Руси. В те времена их не случайно лепили в виде фигурок зверей, птиц, рыб, людей – такие лепные пряники приносились в жертву богам и имели культовое значение. Со временем их стали использовать и для семейных торжеств: свадеб, именин и пр., а также на поминках. В настоящее время лепные пряники стали редкостью, их можно встретить разве что на севере России. По внешнему виду такие пряники напоминают лепную глиняную игрушку [3].

Печатные пряники.

Для их изготовления служили специальные доски – пряницы с выдолбленным оттиском. В результате получались пряники, украшенные орнаментами, цветами, изображениями людей и животных, а нередко и надписями. Такие пряницы представляли собой настоящее произведение искусства. Их изготавливали специальные мастера – знаменщики, которые нередко изображали сюжеты из русских сказок, сценки городской и сельской жизни [3].

Вырубные пряники.

Они изготавливались с помощью специального шаблона: его накладывали на раскатанное тесто и вырезали пряник по силуэту. Эта технология появилась в середине 19 века и была широко распространена [3].

Библиографический список:

1. Из истории русского пряника. Чем знаменит печатный пряник [Электронный ресурс] 2019. Режим доступа: <https://zen.yandex.ru/media/umapalata/iz-istorii-russkogo-prianika-chem-znamenit-pechatnyi-prianik-5c94b82ea33d8300b3a4f7ba>
2. Пряники: история и рецепты [Электронный ресурс] 2011. Режим доступа: <https://www.povarenok.ru/articles/show/5889/>
3. Пряник: их виды и история [Электронный ресурс] 2019. Режим доступа: <https://fishki.net/2932029-prjaniki-ih-vidy-i-istorija.html>

THE HISTORY OF GINGERBREAD

Danilova A.V., Akulina P. A

Keywords: *gingerbread dough, "honey bread", sugar syrup, Tula gingerbread.*

This article tells about what is called a gingerbread, about its history, as well as their varieties, and about the composition of the gingerbread dough.