

Проект по технологии
«Югорский пряник»

Русская матрёшка



Тульский пряник



Хохломская роспись



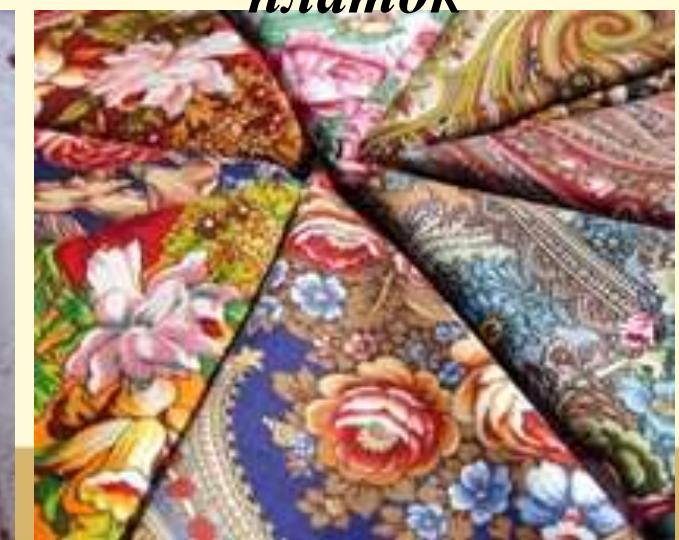
Гжель



*Оренбургский
пуховый платок*



*Павлопасадский
платок*



Гипотеза: кулинарные изделия ручной работы привлекают внимание окружающих и спрос на них становится выше, чем предложения рынка. Используя данный факт, реально разработать визитную карточку нашего округа в виде имбирно-медового пряника.

Цель: разработать оригинальные эскизы, отражающие красоту нашего края и изготовить кулинарный продукт, являющимся визитной карточкой Югры.

Задачи:

1. Собрать и изучить информацию об истории русского пряника
2. Провести сравнительный анализ Тульского, Покровского и Архангельского пряников
3. Исследовать виды пряничного теста и разновидностей глазури.
4. Провести социологический опрос с дегустацией среди учащихся и учителей школы на тему «Каким вы видите Югорский пряник?»
5. Выполнить дизайн-анализ проекта.
6. Подобрать материалы для проектируемых изделий.
7. Изготовить проектируемые изделия.
8. Презентовать данный продукт.



Результат проекта: качественно выполненный Югорский пряник

Историческая справка

Если обратиться к толковому словарю Даля, то пряником в нем называется "хлебное лакомство, приготовленное на меду и патоке с добавлением пряностей". По мнению некоторых исследователей, пряники на Руси использовались в еще языческих ритуалах, а рецепт их приготовления был известен и с более ранних пор.

В конце VIII – начале IX века пряники готовили из равной смеси меда и ржаной муки, добавляя в нее сок ягод. Выпечка называлась "медовым хлебом". Позднее в такой хлеб стали добавлять коренья и лесные травы для лучшего вкуса.



Виды пряников и технологии

В старину эта исконно русская сладость была трех видов:

- "козули", "тетёрки";
- печатные;
- вырезные (силуэтные)



Сравнительный анализ Тульского, Покровского и Архангельского пряников

Сравнительные свойства	Тульский	Покровский	Архангельский
Вид	печатный	печатный	Вырезной, лепной (козули)
Форма	Прямоугольная плитка или плоская фигура	Прямоугольная	Различные фигурки
Начинка	Есть (повидло, варенье, сгущенное молоко)	Орехи, курага, ягоды, фрукты, вареная сгущенка	нет
Состав теста	Мука, яйцо, сахар, мед, сметана, сливочное масло	Мука, сахар, мед, сода, яйца, маргарин	Мука, яйца, масло (маргарин), сахар, вода, сода, соль
Пряности	Корица, кардамон, мускатный орех, гвоздика, бадьян, кориандр, душистый перец	Корица, гвоздика, кардамон, имбирь	Корица, имбирь, мускатный орех, гвоздика, кардамон
Отличительные особенности	Пряник не черствеет долгое время. Если взять пряник за один конец, то он выгибается, но не ломается	Печется как большой пирог, нарезается на кусочки	Тесто настаивается несколько дней (от 1 дня до месяца) в прохладном месте. Роспись выполняется по не залитому прянику
Глазурь для росписи	Сахар и вода, покрывается горячей глазурью	Сахар с водой, покрывается горячей глазурью	Сахарная пудра с яичным белком
Толщина	От 1,5 до 2,5 см	От 1,5 до 2,5 см	0,5 см

Медово-имбирный пряник



На сегодняшний день все больше внимание отводится имбирным пряникам.

«Название «пряник» на Руси пошло от добавления в медовое печенье жгучей пряности – корня сущеного имбиря.

Родиной имбирного пряника считается небольшой городок Макет Дрейтон в Шропшире, в Великобритании. Первое летописное упоминание о появлении на свет имбирного пряника относится к 1793 году.

Немного об имбира. Выходец из Северной Индии, жгучий корень тропического растения имбиря, одна из самых полезных специй. Индузы издревле считают корень имбиря универсальным лекарством.

Вывод: имбирные пряники в России занимают достойное место среди кулинарных блюд, но пряники с символикой нашего края и декоративной росписью в нашем городе в розничной торговле не найти.

Исследование видов пряничного теста и разновидностей глазури

Пряничное тесто готовят двумя основными способами: сырцовым и заварным.

Вывод:

Сырцовый способ	Заварной способ	Комбинированный способ
<p>Последовательно соединяется сахар (или сахарный сироп), жидкость, мед и яйца, сода. Эти ингредиенты тщательно перемешивают, после чего к ним добавляют сливочное масло или маргарин и пряности, снова перемешивают и на финальном этапе вводят муку, после чего замешивают тесто.</p>	<p>К жидкости, предусмотренной рецептурой, добавляют сахар, мед, нагревают до температуры 70-75°C и тщательно перемешивают до полного растворения сахара. Затем к получившемуся сиропу добавляют муку и тщательно перемешивают. Таким образом мука и заваривается. Получившуюся мучную заварку охлаждают, смазывая ее растительным маслом.</p> <p>Когда мучная заварка остынет до температуры 25-27°C, к ней добавляют остальные продукты, предусмотренные рецептурой (яйца, сливочное масло или маргарин, пряности, разрыхлитель) и тщательно вымешивают довольно продолжительное время, до однородной консистенции.</p>	<p>Соединяем сахар, мед, масло сливочное, пряности, сода. Эти ингредиенты перемешиваем и ставим на огонь до полного растворения сахара и до увеличения массы в 2-3 раза.</p> <p>Затем в охлажденную данную смесь добавляем яйца и муку. Замешиваем тесто до однородной консистенции</p>

1. Пряники, приготовленные сырцовым способом, имеют более рыхлую структуру. Данное тесто похоже на песочное тесто, легко кроится и ломается. Изделия быстро засыхают.
2. Пряники, приготовленные заварным способом, имеют плотную структуру, при разламывании не кроются, долго сохраняются мягкими. Однако такое тесто необходимо выдерживать в холодном месте не менее суток.
3. Пряники, приготовленные комбинированным способом, имеют плотную структуру, при разламывании не кроются, долго сохраняются мягкими. После замешивания теста, можно сразу выпекать изделия. Процесс изготовления быстрее, чем заварным способом.

Глазурь для пряников

1. Сахар в соединении с водой.

Данной смесью поливают тульский, покровский, вяземский, городецкий пряники.

Отличительной особенностью является то, что пряники покрываются горячей глазурью.

2. Сахар или сахарная пудра в соединении с яичным белком.

Данной смесью оформляют архангельский, уральский пряники.

Отличительной особенностью является то, что у глазури густая консистенция, она держит форму, ее можно делать как густой, так и жидкой, окрашивать в различные цвета и рисовать различные узоры.

Вывод: второй вид глазури дает больше возможностей для творческой реализации идей в оформлении пряников.



Социологический опрос и дегустация

«Быть или не быть Югорскому прянику?»

Цель: определение необходимости создания кулинарного продукта в качестве визитной карточки Югры.

Методика социологического исследования заключается в следующем: опрос проводился как в индивидуальной форме, так и в групповой посредством анкетирования.

Число респондентов: 100 чел

Респонденты: учителя и учащиеся 9-11 классов МБОУ СОШ №1

Анкета

1. Быть или не быть Югорскому прянику?

- А) да
- Б) нет
- В) затрудняюсь ответить

2. Что должно быть добавлено в состав теста Югорского пряника, чтобы он стал визитной карточкой Югры?

- А) кедровый орех
- Б) клюква
- В) без добавок
- Г) грецкий орех
- Д) Изюм
- Е) свой вариант

3. Что должно быть изображено при росписи пряника в качестве логотипа или визитной карточки Югры?

- А) черный лис
- Б) медведь
- В) кедр
- Г) хантыйский орнамент
- Д) герб
- Е) виды природы
- Ж) нефтяная вышка
- З) свой вариант

Дегустация пряников

При подготовке к дегустации были выпечены варианты пряников с различными добавками: кедровый орех, клюква, брусника, черника.

Цель: определение вкусовых предпочтений для создания кулинарного изделия в качестве визитной карточки Югры

Респонденты: учителя и учащиеся МБОУ СОШ №1

Число респондентов: 50

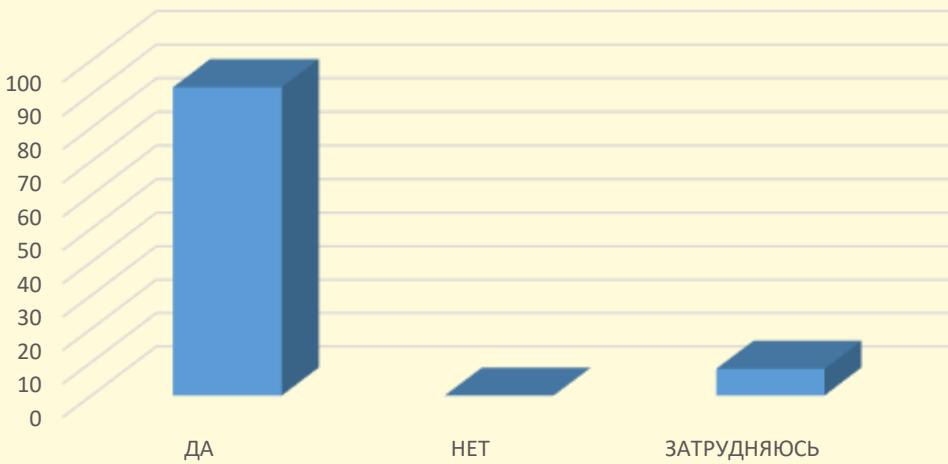
Для дегустации были предложены пряники с различными вкусовыми добавками:

- 1) пряники с добавлением имбиря, корицы, какао, кардамона,
- 2) мускатного ореха, гвоздики
- 2) пряники с добавлением имбиря, корицы, какао, кедрового ореха
- 3) пряники с добавлением имбиря, корицы, какао, клюквы
- 4) пряник с добавлением имбиря, корицы и какао
- 5) пряник с добавлением имбиря, корицы, какао, брусники
- 6) пряник с добавлением имбиря, корицы, какао, черники

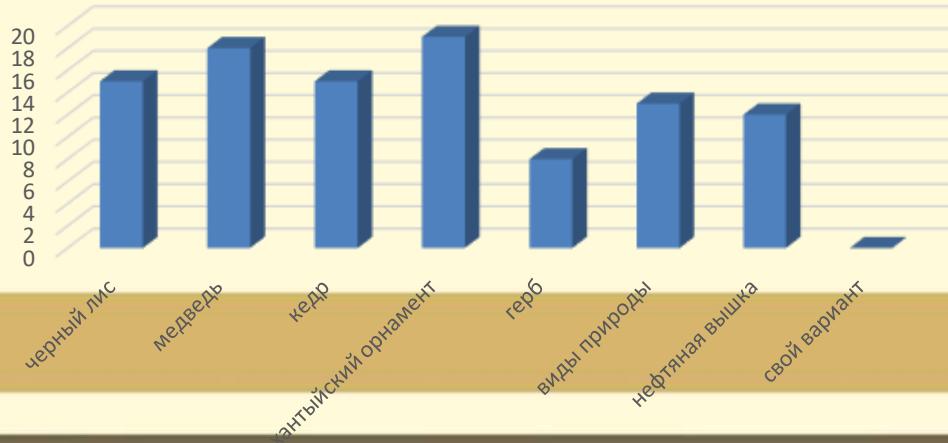


Результат проведения социологического опроса и дегустации пряников

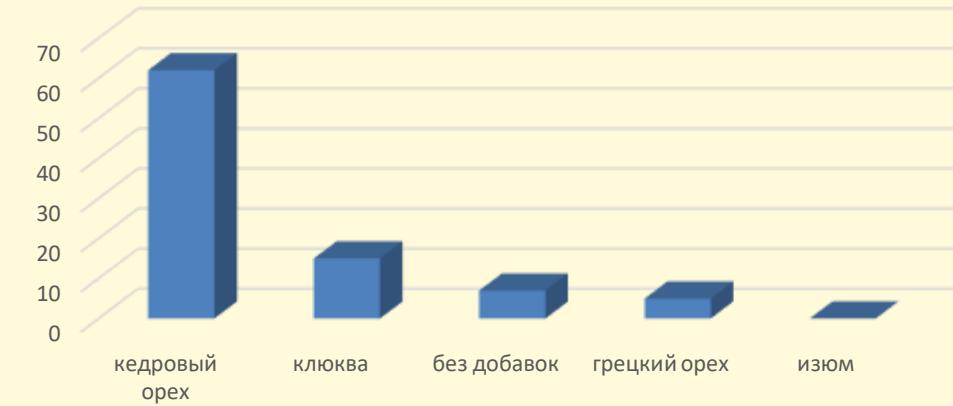
Быть или не быть Югорскому прянику?



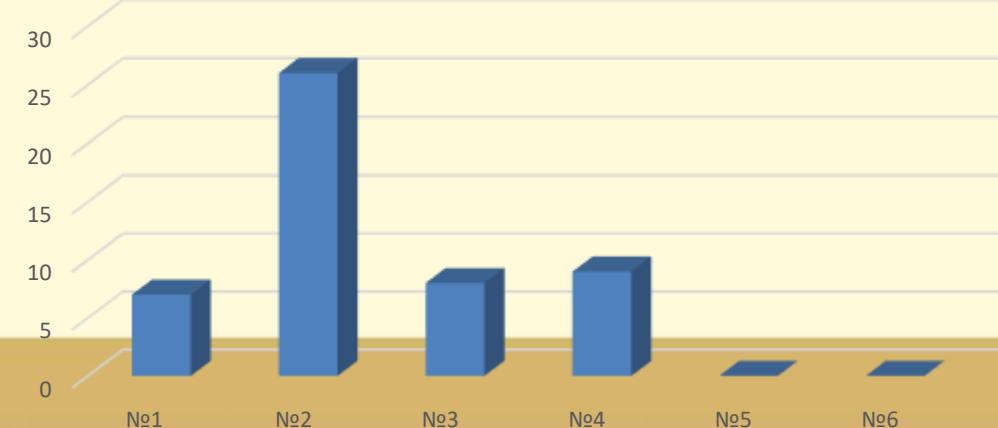
Что должно быть изображено на росписи пряника в качестве логотипа или визитной карточки Югры?



Что должно быть добавлено в состав теста Югорского пряника, чтобы он стал визитной карточкой Югры?



Результаты дегустации пряников



Ассортимент имбирных пряников, представленный в магазинах

Архангельские козюли



Покровский пряник



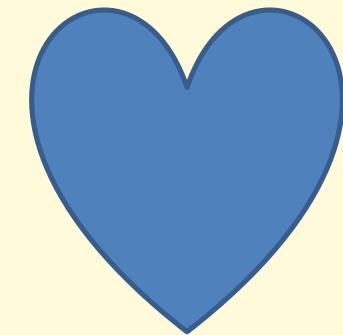
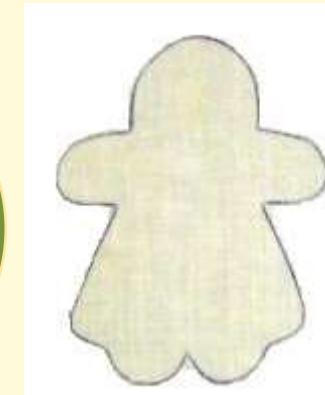
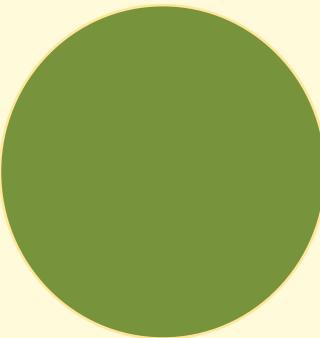
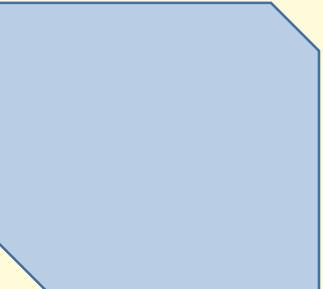
Тульский пряник



Выбор оптимальной идеи

Критерии, предъявляемые к будущему продукту:

1. *Вид пряника:* вырезной
2. *Вид пряничного теста:* комбинированный
3. *Вид глазури:* белковая
4. *Состав теста:* мука, яйца, сахар, мед, имбирь, корица, какао, сода, масло сливочное, кедровый орех (клюква).
5. *Пряник:*
 - *по форме* – пряник должен быть круглый, прямоугольный, фигурный, в виде человечка, животного и т.д.;

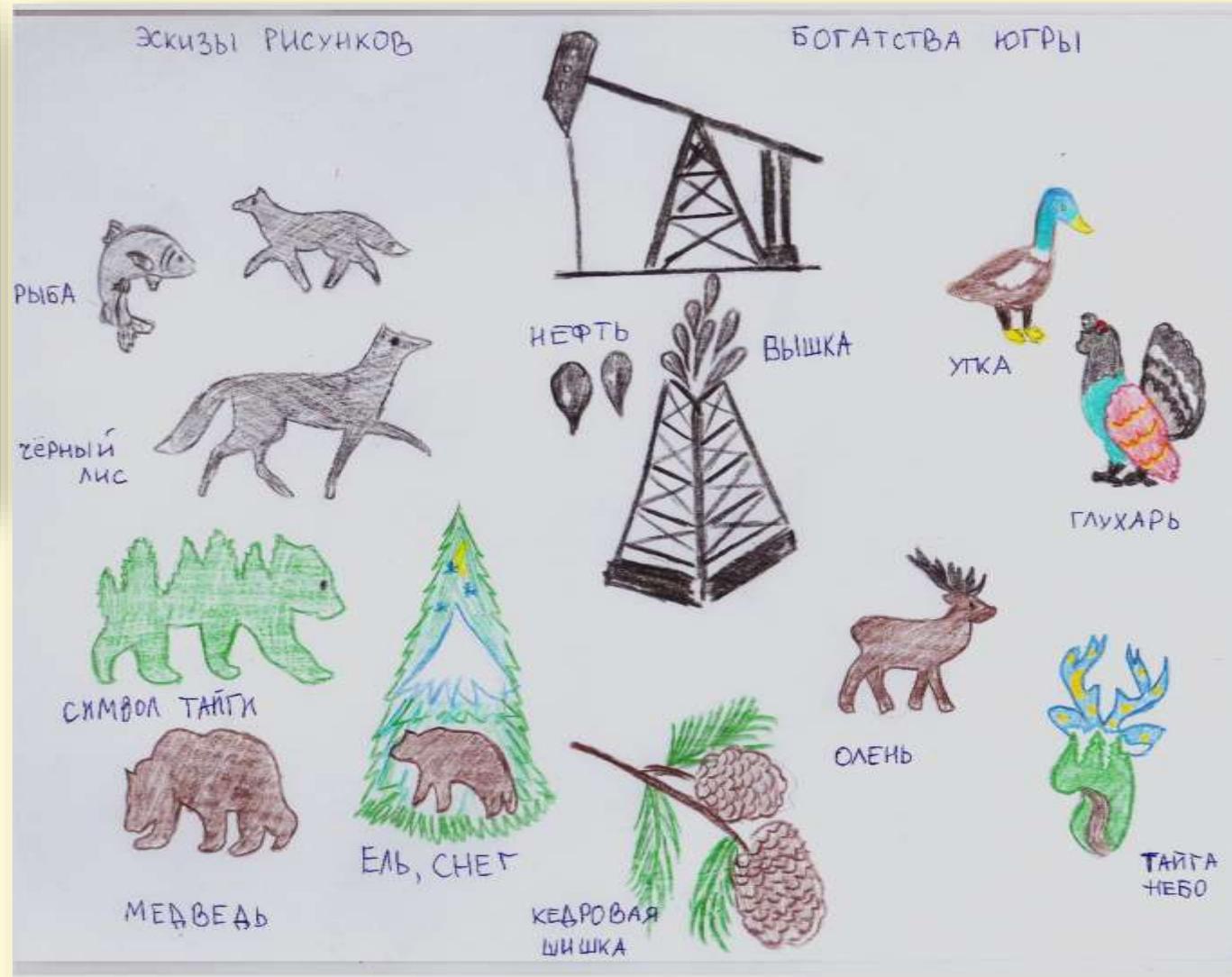


- *по цветовой гамме* – фон белый, голубой зеленый (цвета природы), красный, синий, жёлтый (цвета одежды ханты), коричневый (цвет оленя, медведя);
- *особенностью Югорского пряника должен быть элемент хантыского орнамента.*

Выбор эскиза



Вывод: пряник, который можно предложить гостям нашего города и округа, в качестве сувенирного подарка, должен быть размеров не менее 20x20 см., заданная площадь даёт возможность расписать пряник, отразив все природные богатства северного края.



Выбор эскиза

эскизы рисунков
(ханты)

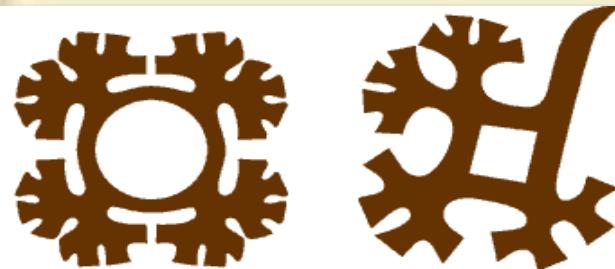


Вывод: разместив свои эскизы на прянике, я пришла к выводу, что смогла на нем показать только природные богатства Сибири, а одежду коренных народов лучше отразить на пряничных куколках.

Данные рисунки я выполню и на отдельных пряничках, расписав орнамент и изображение его определяющее.



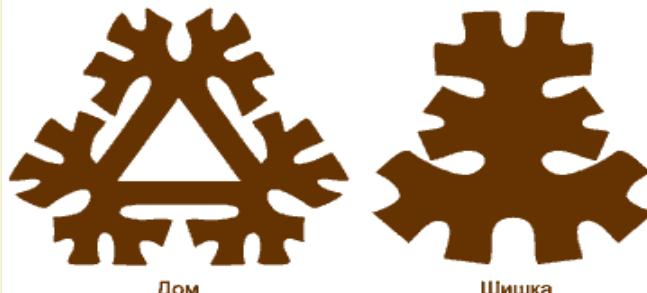
Изучение и выбор хантыского орнамента



Солнце



Лебедь



Дом

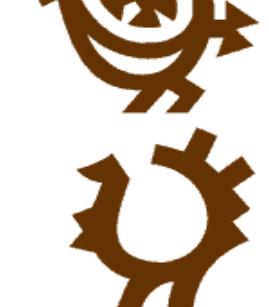
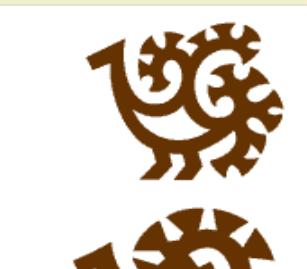
Шишка



Рога взрослого лося-самца



Широкий рог дикого оленя



Эскизы хантыских орнаментов

- ДОМ, ОЧАГ



- ЛЕБЕДЬ, ПТИЦА



- ШИШКА



- СОЛНЦЕ



- МЕДВЕДЬ



- ГЛУХАРЬ



Эскизы хантыских орнаментов

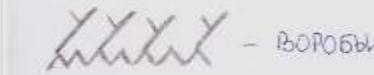
- РЯБЬ ВОДЫ



- ЛАПА ЛИСЫ



- СЛЕД БЕЛКИ



Дизайн – спецификация

Наименование изделия: имбирные пряники.

Конечный потребитель: население города, округа, страны.

Функциональное назначение: употребление в пищу, десерт.

Допустимые пределы стоимости: 64 руб. неограниченное количество.

Человеческий фактор:

- проект приятен для взора окружающих и доставляет массу приятных впечатлений;
- способствует расширению кругозора и развитию эстетического вкуса;
- приятен на вкус, помогает расширить знания об орнаментах ханты и манси.

Материалы и инструменты: сахар, мед, пряности, орехи, клюква, мука, яйца, масло сливочное, сахарная пудра, пищевые красители, вырубки, скалка, духовой шкаф, противень, пергамент, миксер.

Метод изготовления: выпечка, роспись глазурью.

Техника безопасности: при работе с электроплитой, миксером.

Моральные ценности: технология изготовления не должна наносить вред окружающей среде и человеку; изделие должно быть эстетичным, аккуратным, изготовлено с учетом санитарно - гигиенических требований.

Результаты проекта: качественные изделия, расписанные с учетом колорита нашего региона.

Инструменты, материалы, приспособления



Инструменты, материалы, приспособления

Инструменты, материалы, приспособления	Назначение
Тесто	Пряник
Крем для глазури	Оформление пряника по поверхности
Духовой шкаф	Выпекать пряник
Кондитерский мешок	Выполнять оформление пряника
Миксер	Замешивать тесто, взбивать глазурь
Скалка	Раскатывать тесто
Нож, формочки	Вырезать формы пряника
Пищевые фломастеры	Нанесение рисунка на пряник
Кондитерские иглы, кисточки	Для правки рисунка из глазури

Рецепт приготовления теста и глазури

Рецепт (на 800 г теста)	
Мед	165 г
Сахар	100 г
Имбирь (сухой)	9 г
Корица	6 г
Масло сливочное	125 г
Яйца	1 шт
Мука	500 г
Кедровый орех	200 гр
Клюква	



Глазурь	
Яичный белок	2 шт.
Сахарная пудра	500 г
Пищевые красители	Красный, синий, жёлтый, зеленый, коричневый, голубой.



Технология приготовления имбирных пряников



Экономическое и экологическое обоснование

Наименование	Стоимость, руб.	Единицы измерения	Расход в %, шт, метр	Расход, руб.
Мёд	400	1000 гр.	10 %	40
Мука	50	1000 гр.	50%	25
Сахар	60	1000 гр.	10%	6
Яйца	60	10 шт.	3 шт	18
Корица	25	10 гр.	100%	25
Имбирь	25	10 гр.	100%	25
Кафе	40	100 гр.	10%	4
Масло сливочное	85	180 гр.	75%	43,50
Сахарная пудра	100	100 гр.	450%	450
Упаковочный пакет	25	10 шт.	12	32,50
Атласная лента	15	метр	4	60
Коробка (подарочная)	35	1 шт	1	35
Кондитерские мешки	200	100 шт	2	4
Кедровый орех*	954	1000 г	150 гр	143
Сушеная клюква*	69	60 г	120 гр	69
Итого, себестоимость за 12 пряников без добавок				768
Итого, себестоимость за 1 пряник весом 20 гр.				64
Итого, себестоимость за 12 пряников с кедровым орехом				911
Итого, себестоимость за 1 пряник весом 20 гр.				76
Итого, себестоимость за 12 пряников с кедровым орехом				837
Итого, себестоимость за 1 пряник весом 20 гр.				70

*(добавляется в тесто как самостоятельная единица. *Стоимость с клюковой и орехами.).

Для эксперимента, дегустации и рекламы пряников было выпечено 3 порции.

Итого стоимость проекта: 2.516 руб.

Вывод: изделия ручной работы в магазинах стоит очень дорого, поэтому, я считаю, что себестоимость моих проектируемых изделий сравнительно низкая, так как в итоге я изготовила 36 пряников.

Экологическое обоснование: материалы, используемые в работе, не наносят вред окружающей среде и человеку.

Готовые изделия









Заключение

Работе над данным проектом предшествовала большая подготовка. Я изучила историю появления пряников на Руси и их распространение, познакомилась с рецептами приготовления имбирных пряников и печенья, посетила мастер-класс по приготовлению имбирных пряников при сургутском кафе «Кулинария-рум», провела социологический опрос, дегустацию пряников с различными добавками, тем самым выявила уровень заинтересованности в данном продукте, необходимость создания бренда Югорского пряника, получила оценку общественности данному продукту.

Я считаю, данный проект актуальным потому, что:

- пряники максимально привлекли к себе внимание учащихся нашей школы;
- данный проект способствует появлению в нашем округе пряников с символикой и оформлением Югорской направленности. Развивая данный бизнес, можно сделать такой бренд как «Тульский пряник», назвав его «Югорский пряник», в котором будут отражены национальные особенности нашего края. *(Приложение 6).*

Данные пряники могут являться не только кулинарным изделием, но и сувенирной продукцией для гостей и жителей нашего города.

Используя знания и умения полученные в процессе обучения на уроках технологии, считаю, что работы, выполненные вручную являются наиболее выгодным вложением денежных ресурсов.

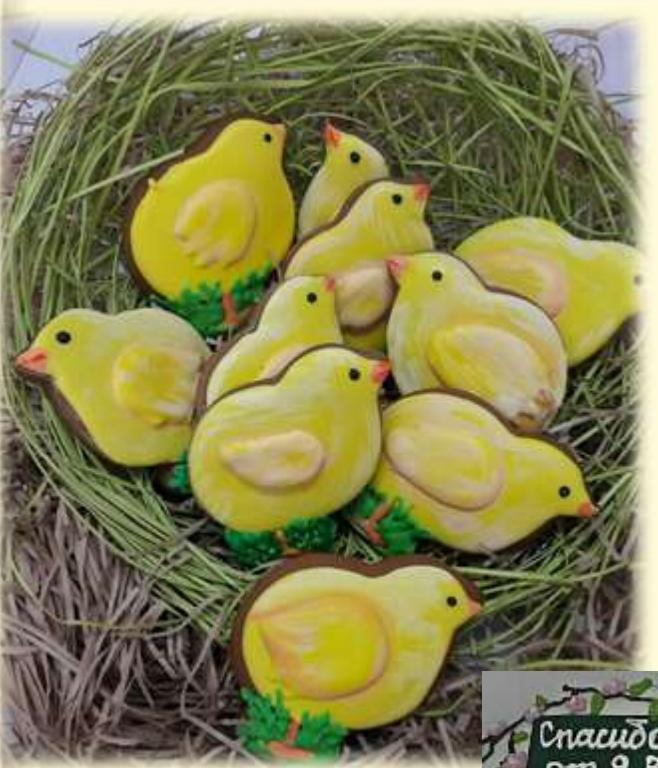
Реклама

Медовые, имбирные!
С Югорскими мотивами
Такие ароматные,
С орехом, корицею!
Пряники Югорские
Медведи да олени
К чаю ароматному
Угощенье знатное!



Мастер – класс для учителей и детей









Электронные ресурсы:

1. <http://kladraz.ru/prazdniki/novyi-god/istorija-novogo-goda.html>
2. <http://klub31.ru/interestings.php?ocd=view&id=1582>
3. <http://mylitta.ru/1216-new-year.html>
4. <http://www.oytoy.ru/interesting/181-istoriya-novogodney-igrushki-v-rossii.html>
5. <http://www.babyroomblog.ru/wp/aplikaciz-iz-tkani-dly-detey.html>
6. http://womanonly.ru/deti/maminy_sekrety/novogodnie_igrushki_iz_fetra_idei_i_vykrojki
7. http://museumsrussian.blogspot.ru/2013/03/blog-post_9.html
8. http://museumsrussian.blogspot.ru/2013/03/blog-post_9.html
9. Википедия <https://ru.wikipedia.org/wiki>

*СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ*