

Дневник исследователя: «Съедобные человечки».



Здравствуй, Юный исследователь!

Вместе с этим дневником ты узнаешь больше о любимом многими лакомстве – пряничном человечке. Здесь ты познакомишься с его историей, классическом рецепте, а также даже с рекордами, связанными с ним. Ты сможешь провести мини-исследования и попробовать себя в роли как кондитера, так и дегустатора.

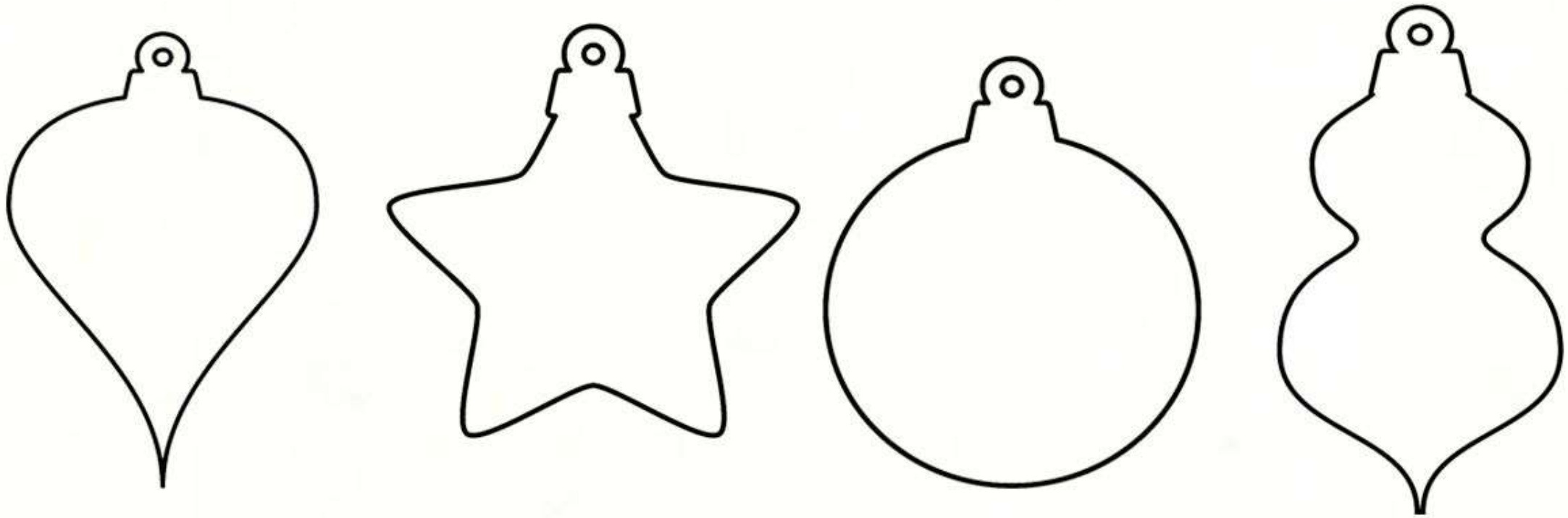
Наблюдай и веди записи, играй и проводи эксперименты, фотографируй и снимай на видео.

А я желаю тебе удачи и много вкусностей!

*Я пряник рождественский, яркий, нарядный,
С блестящей глазурью, такой ароматный!
Я радость для взрослых, я счастье детей.
Ну разве на свете есть что-то вкусней?!
(Асеева Ирина)*

Подготовила студентка
2 курса ИППО-2-216
Комарова Майя

Совсем недавно наступил новый год, а зима в самом разгаре! В холодные вьюжные дни часто хочется чего-нибудь теплого и вкусного. Давай подумаем, какие есть варианты новогодних и зимних десертов? А какой из них твой самый любимый? А какой ты когда-нибудь готовила или хотела бы приготовить? Заранее не зная твоего ответа, предлагаю познакомиться с таким десертом, как пряничный человечек!



Но прежде всего познакомимся с историей имбирных пряников.

История имбирного печенья построена на мифах и легендах, ведь родоначальника рецепта доподлинно не знает никто.

Некоторые утверждают, что история пряника берет свое начало в Древней Греции. Существует миф, согласно которому храм богини Афины охраняла ее змея. Жители города каждый месяц подносили змее медовую лепешку (первый вид пряника), если змея его съедала – это считалось хорошим знаком, а если не ела – это означало, что Афина сердилась за что-то на людей.

Существует версия, что прародителем имбирных пряников являются ароматные медовые лепешки, по форме напоминавшие пряник, которые пекли еще в Древнем Египте в 350 годах до н. э.

Впрочем, даже если египтяне и придумали имбирное лакомство, то их оригинальный рецепт не дошел до наших дней, и лавры ушли европейцам.

После появления индийских пряностей на территории Европы им приписывали чуть ли не волшебные свойства — считалось, что имбирь помогал бороться с чумой и многими другими болезнями. Хотя у имбиря действительно есть лечебные свойства, какие из них передались и имбирным пряникам, оценить сложно.

Право быть официальными амбассадорами этого десерта досталось немцам в XV веке, и непосредственно городу Нюрнбергу, где до сих пор проходит фестиваль возведения пряничных городов, а раньше даже существовала гильдия, которая контролировала производство печенья с пряностями.

Достаточно важный шаг – это выбор рецепта. Подходящие варианты вы можете найти на специализированных форумах, сайтах и в кулинарных книгах. Внимательно ознакомьтесь с каждым рецептом, выявите обязательные ингредиенты (например, имбирь), а какие можете изменить (вместо обычной пшеничной муки взять муку грубого помола).

Не забывайте, и про креатив! Так, никто вам не запрещает добавить сушеную вишню или изюм.

Так же важный аспект – это техника безопасности. Помните про нее все время: начиная от продумывания рецепта, заканчивая мытьем посуды. Подумайте внимательно и постарайтесь вспомнить, как можно больше пунктов техники безопасности и запишите их в пряник.



Мини-исследование «Пряничные человечки».

Цель: провести исследование и выяснить пряники из каких ингредиентов наиболее вкусные.

Проблема: существует большая вариация рецептов пряничных человечков, и очень сложно узнать сразу, получатся ли они вкусными или нет.



Гипотеза: _____

Ход эксперимента:

1. Найти 2–3 рецепта пряничных человечков.
2. Приготовить пряники по ним, соблюдая технику безопасности (!!!).
3. Дать попробовать и оценить образцы пряников родителям, друзьям.
4. Зафиксируй результаты в таблице.

Опиши, что ты заметил: _____

Вывод: _____



Мини-исследование «Пряничные человечки».

Номер образца*.	Эксперт.	Вкусовые особенности.	Визуальные особенности.	Мягкость.	Придание новогоднего настроения.	Плюсы рецепта.	Минусы рецепта.

*количество образцов = количеству рецептов.

*критерии №1–4 (столбцы 3–6) оцениваются по 5-бальной шкале



Какой же пряник без росписи и рисунков?! Правильно, скучный!
Каких только вариантов не встретишь:



и многие-многие другие варианты.

Конечно же, расписать пряники можно разными вариантами, в дизайне использовать различные посыпки, орешки, мармеладки и так далее – что душа пожелает.

Я предлагаю тебе пофантазировать и придумать собственные варианты «одежки» пряников и зарисовать их.

Мини-исследование «Пряничные узоры».

Цель: провести исследование и выяснить глазурь из каких ингредиентов наиболее вкусная и удобная в работе.

Проблема: существует большая вариация рецептов глазури, и очень сложно узнать сразу, получатся ли она вкусная и удобная в работе.

Гипотеза: _____

Ход эксперимента:

Найти 2–3 рецепта глазури для пряничных человечков.

Приготовить ее, соблюдая технику безопасности (!!!).

Определить критерии оценивания и записать их в таблицу.

Дать попробовать и оценить образцы глазури на пряниках родителям, друзьям.

Зафиксируй результаты в таблице.

Опиши, что ты заметил: _____

Вывод: _____



Мини-исследование «Пряничные узоры».

Номер образца*.	Эксперт.					

*количество образцов = количеству рецептов.



Рекорды.

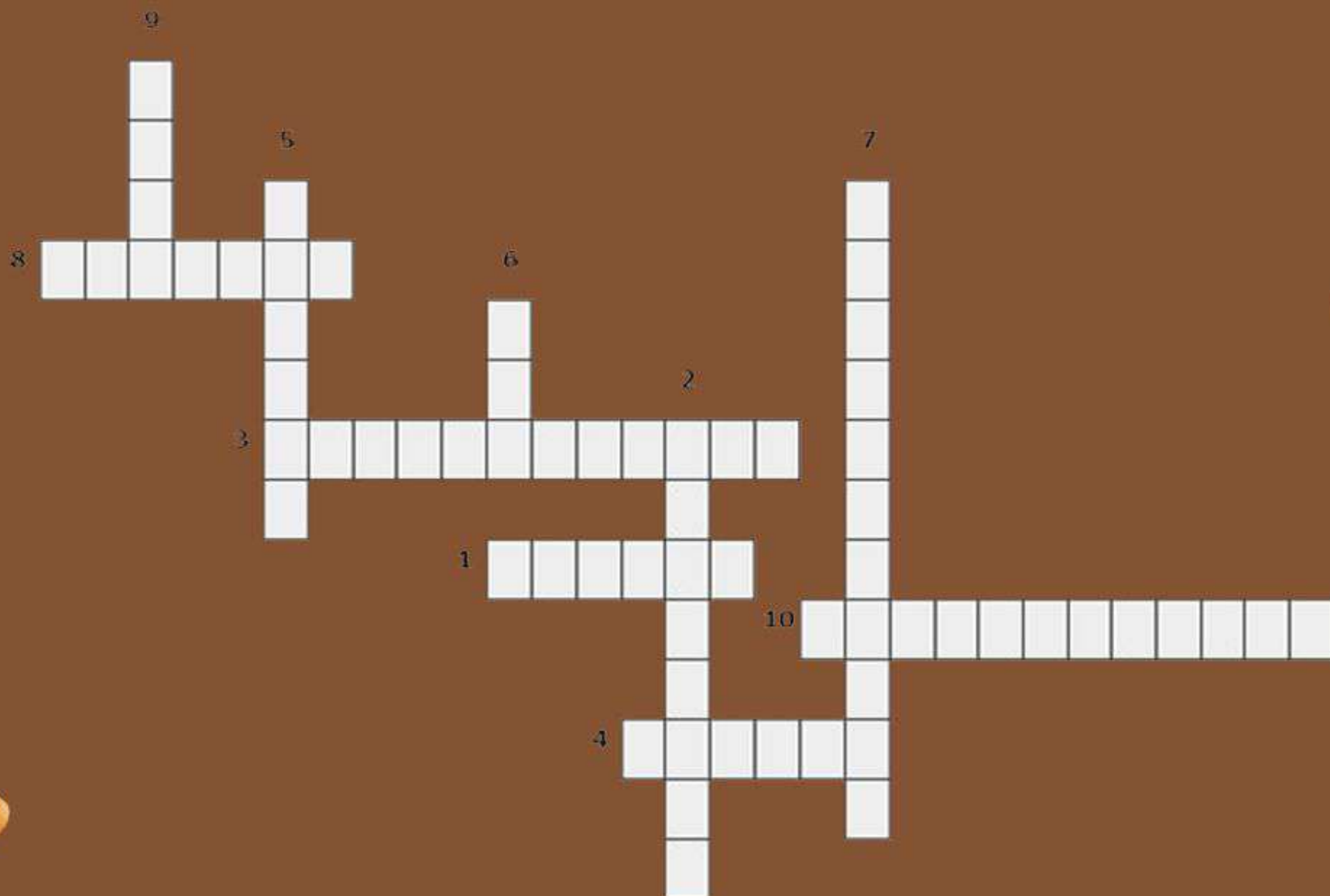
1. Самый большой в мире пряничный человечек был сделан 2 декабря 2006 года в городе Смитвилл (Техас) на ежегодном Празднике огней. Изделие весило около 600 кг и достигало высоты 6 метров. В 2008 году оно было признано мировым рекордом и вошло в Книгу рекордов Гиннесса за 2009 год. В ознаменование рекорда в 2008 году в Смитвилле был установлен памятник в форме пряничного человечка.



2. Рекорд был побит 9 ноября 2009 года: человечек, сделанный компанией IKEA Furuset (Осло), весил 651 кг.

3. Иногда устраивают спортивные забеги, участники которых одеваются в костюмы пряничных человечков. Самый лучший результат в марафонском забеге такого рода был показан 17 апреля 2011 года британцем Дэвидом Смитом (3:42:20) во время марафона в Лондоне.





1. Какая основная специя используется при приготовлении пряничных человечков?

2. Какой город считается официальным амбассадором пряничных человечков?

3. Процесс изучения чего-либо; основная функция данного дневника.

4. Список ингредиентов с описанием приготовления того или иного блюда.

5. Родоначальником чего была медовая лепешка в Древней Греции?

6. Сладкий, а не сахар, Липкий, а не клей, Вкусный, а не конфета.

7. Яйца, сахар, корица, разрыхлитель, масло – это...?

8. Хрустящая сахарная корочка на пряниках.

9. Продукт долгой помолки пшени, овсянки, льна.

10. Важный пункт при приготовлении того или иного блюда.



Американская сказка «Пряничный человечек».



Жили-были старичок и старушка в маленьком домике на краю леса. Всё у них в жизни спорилось, одного только не хватало — не было у них детей. И вот однажды, когда старушка раскатывала на столе пряник из имбирного теста, она взяла да и сделала из него маленького человечка! С ручками, ножками, с головой — и поставила в духовку. Через некоторое время старушка подошла посмотреть, пропёкся ли пряник. И как только она распахнула дверцу духовки... Пряничный человечек выскочил из неё и бросился со всех ног из дома. Старушка всплеснула руками, покричала-покричала. Да где там! Пряничного человечка и след простыл.

Вот он бежит, бежит. Видит поле, а на нём крестьяне собирают пшеницу. Захотелось Пряничному человечку похвастаться перед ними, он и закричал:



Американская сказка «Пряничный человечек».

— Я от старушки убежал!

Я от старичка убежал!

И вам меня не догнать, это уж точно!

Кинулись за ним крестьяне, но догнать не смогли.

Бежит Пряничный человечек дальше, бежит — впереди поле. А на нём косцы сено укладывают. Пряничный человечек и им крикнул:

— Я от старушки убежал!

Я от старичка убежал!

И от крестьян убежал!

И вам меня не догнать, это уж точно!

Косцы побросали свои грабли и вилы и бросились за Пряничным человечком. Но не догнали его — только устали. А Пряничный человечек бежит дальше. Идёт ему навстречу по дорожке корова.

И ей Пряничный человечек закричал:

— Я от старушки убежал!

Я от старичка убежал!

И от крестьян убежал!

И от косцов убежал!

И тебе меня не догнать, это уж точно!



Американская сказка «Пряничный человечек».

Рассердилась корова, кинулась на Пряничного человечка: «Сейчас забодаю!» Но он ловко увернулся и побежал дальше. Бежит, а навстречу ему — свинка. И ей Пряничный человечек закричал:



— Я от бабушки убежал!
Я от старичка убежал!
И от крестьян убежал!
И от козлов убежал!

И от коровы рогатой убежал!
И тебе меня не догнать, это уж точно!

Завизжала свинья, вдогонку кинулась. Да только где ей догнать такого сорванца! Быстро бежит Пряничный человечек. Бежит, бежит, а навстречу ему — лиса. И снова Пряничный человечек закричал:

— Я от бабушки убежал!
Я от старичка убежал!
И от крестьян убежал!
И от козлов убежал!

И от коровы рогатой убежал!
И от свиньи пузатой убежал!

И тебе меня не догнать, это уж точно!

Лиса и бросилась за ним. Лисы-то быстро бегают. Вот она и догнала Пряничного человечка, и принялась его есть.

— Ой-ой-ой-ой! — заплакал Пряничный человечек. — Вот от меня откусили четвертинку!
Но никто ему на помощь не пришёл.

— Ой-ой-ой-ой! — запричитал Пряничный человечек. — От меня уже половинку откусили!
Но и на этот раз ему никто не помог.

— Ай-ай-ай-ай! — плачет Пряничный человечек. — Вот я и пропал...
Лиса облизнулась и, сытая и довольная, пошла по своим делам.



Заключение.

Вот и подошел к концу твой дневник исследователя. Теперь ты знаешь идеальный рецепт имбирных пряников и глазури для их украшения. Я надеюсь, что тебе было интересно, весело и вкусно выполнять задания и проводить исследования, а прочитанная информация была полезна. Совершенствуй свои кулинарные навыки, придумывай и вноси новшества в рецепты. Спасибо за участие, до скорых встреч! Желаю тебе удачи!

