

РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ПРЯНИКИ И ПРЯНИЧНЫЕ ДОМИКИ.
ИСТОРИЯ, РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
НАРОДНЫЕ НАЗВАНИЯ.

Обычный и знакомый нам с детства пряник – не только лакомство. Пряник – это ещё и произведение народной культуры, её «съедобный символ», и даже пособие для приобщения к истории. А ещё – чудесный повод для общения, в том числе – межкультурного.

Слово пряник пошло от прилагательного пряный. Значит, в тесто принято добавлять всевозможные добавки, ароматизаторы и специи. И обязательно мед.

В России из давно славилась пряничных дел мастера, всем известен тульский, архангельский, городецкий, муромский пряник. Это традиционное лакомство готовят к Новому году и Рождеству.



В каждой местности абсолютно своя история и традиции приготовления пряников. Их делали ещё в Египте. Римляне пекли нечто вроде пряника – медовые лепешки.

Медовые лепёшки впервые в истории известны под названием «Лебкухен» (сегодня это немецкие рождественские пряники), которые в известной нам сегодня форме первоначально были изобретены в Бельгии в городе Динан.

В традициях славян с 12 века идут упоминания о козулях - пряниках в виде козы и других животных, которые дарили всем, кто приходил колядовать.

Хранили козули аж до следующего рождества. Потому рецепт их прост, а сами изделия сухие и жесткие.

Среди европейских «пряничных» городов — немецкие

Нюрнберг (Нюрнбергские

пряники) и Франкфурт-на-Майне (Франкфуртские пряники), польский Торунь, чешский Пардубице, Рига.

Рецепт медовых пряников

Тесто:

650 гр муки высшего сорта

250 гр сахарной пудры

100 гр жидкого меда

50 гр сливочного масла

3 яйца

1 ч.л. какао

1 ч.л. соли

2 ч.л. смеси приправ (смесь из мелкомолотых гвоздик 8 шт,

1 ч.л. душистого перца, 1 ч.л. корицы, щепотка имбиря).



Глазурь для украшения

1 белок

150-180 гр сахарной пудры

Несколько капель лимонного сока

1 ч.л. крахмала

Пищевые красители по жела

Рецепт приготовления:

Муку просеять и добавить в неё сахарную пудру. Сливочное масло растопить и смешать с жидким медом, остудить. Сюда же в медово-сливочную массу добавляют яйца, какао, соль и специи (молотые специи также следует просеять во избежание попадания крупных частичек в тесто). Теперь соединяют с мукой и тщательно вымешивают. Тесто завернуть в пищевую пленку и отправить в холодильник на сутки.

На следующий день раскатываем тесто толщиной 0,5 см. Если тесто после холодильника покажется вам слишком тугим, его можно пару минут

поддержат над паром. И из раскатанного пласта теста различными формочками вырезают пряники.

Противень застелить пергаментной бумагой, смазать сливочным маслом и выкладывать пряники на расстоянии друг от друга. Выпекать при температуре 180 градусов. Следите, чтобы они не сгорели, т.к. из готовых в горелые они превращаются очень быстро. Снимать с листа их следует сразу.

Приготовление глазури. Белок должен быть охлажденным, в него добавляют несколько капель лимонного сока и начинают взбивать, когда образуется пена – добавляем просеянную сахарную пудру с крахмалом. Дальнейшее использование глазури – на свое усмотрение. Можно разделить на части и добавить растворенные пищевые красители. Можно намазывать глазурь кисточкой на пряник, что больше всего любят дети, можно воспользоваться кульком (отрезать кончик пакетика и выдавливать через него) или кулинарным шприцом. Можно сверху глазури украсить пряник марципановыми шариками разного цвета и диаметра, воспользоваться разноцветной присыпкой.

Украшать глазурью можно только остывшие пряники.





Больше всего имбирные пряники любят дарить друг другу на Рождество жители таких европейских стран, как Англия, Ирландия, Германия и Франция. Из имбирного теста пекут не только лепешки, но и целые маленькие произведения искусства из теста: домики, елочки, снеговики.

Ингредиенты:

Мука — 2 ст.

Пекарский порошок

или разрыхлитель — 2 ч.л.

Молотый имбирь — 2 – 2,5 ч.л.

Масло сливочное — 100гр.

Сахар коричневый — 150гр.

Яйцо — 1 шт.

Патока светлая — 3 ст.л.

Приготовление имбирного пряника:



Включаем духовку и устанавливаем температуру около 200 градусов. Противень обязательно смазываем маслом.

В муку добавляем разрыхлитель и молотый имбирь. Масло на 30 минут надо положить в морозилку. Затем рубим его ножом и добавляем в тесто.

Если не хотите вымешивать его руками, вы можете приготовить тесто с помощью кухонного комбайна.

Добавьте к муке и специям патоку, целое яйцо и коричневый сахар. У вас должно получиться хорошее песочное тесто, то есть оно должно легко крошиться.

Подготовленное песочное тесто отправляем в морозильную камеру на 40-50 минут.

Дальше все элементарно. Раскатываем тесто, посыпаем его сахаром, вырезаем из него разные фигурки и выпекаем 10-12 минут. Зависит от толщины раскатанного слоя.

Достаньте пряники, смажьте их белоснежной глазурью и наслаждайтесь волшебным вкусом.



Имбирные пряники

© Владимир / Фотобанк Лори



lori.ru/115.897

