



Национальные блюда моей семьи

Номинация
«Праздничное угощение».

Щукин Михаил
Группа Карпузы

- На Руси пряник появился в IX веке под именем «медового хлеба». Он представлял собой смесь ржаной муки с мёдом и ягодным соком, причём мёд в нём составлял почти половину от всех других ингредиентов.
- К XVII–XIX векам пряник стал настоящим символом русской культуры. Его пекли на праздники, дарили на свадьбу, преподносили в знак примирения, а иногда даже использовали как способ признаться в любви.



**Рецепт
праздничного
пряника прост:
ласковый
мамин взгляд,
нежные,
заботливые
мамины ручки и
огромная
любовь!**



•Ингредиенты:

- сахар — 125 г;
- мука — 500 г;
- мёд — 250 г;
- сливочное масло — 100 г;
- яйцо — 1 шт.;
- разрыхлитель — 10 г;
- соль — 2 г;
- корица — 1 ст. л.;
- гвоздика — 1 ч. л.;
- имбирь — 2 ч. л..

Приготовление:

- 1.Мёд, сахар и масло смешать и подогреть при небольшой температуре, пока ингредиенты не превратятся в однородную массу.
- 2.Не снимая медовую смесь с огня, добавить соль, молотую корицу, гвоздику и имбирь, тщательно перемешать лопаточкой.
- 3.Снять смесь с огня и дать немного остыть при комнатной температуре, добавить яйцо, тщательно перемешать лопаточкой.
- 4.Муку просеять через мелкое сито с разрыхлителем, затем частями добавить в ранее приготовленную массу. Тщательно вымешать тесто и убрать в холодильник на 2–3 часа.
- 5.Тесто разделить на несколько частей и раскатать их в тонкий пласт толщиной около 0,5 мм. С помощью специальных формочек вырезать пряники различных форм.
- 6.Духовку разогреть до 200 градусов, пряники переложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, отправить в духовку на 15 минут. Дать остыть. По желанию пряники можно украсить глазурью.



**«А потом ,всей семьёй, пьём чай с ароматным
вкусным пряником.»**



