16.05.2020

Добрый день, группа П- 19п/о

**Сегодня урок 3-й по расписанию.**

**Приглашаю на урок в ZOOM в 11-20,**

**не опаздывайте!!!**

Идентификатор 443 495 5945

Пароль 246810

**П**родолжаем тему «Лепка»

Нужно:

1.Прочитать текст: **«Имбирные пряники своими руками: как приготовить и украсить»**



Обычно имбирные печенья покрывают цветной глазурью, что делает имбирную выпечку прекрасным подарком на праздник.

Каким получится пряник, выбирать вам. В зависимости от количества добавленного меда или сиропа цвет пряника будет варьироваться от ярко-желтого до практически шоколадного (поможет гречишный мед и темная патока).

**История имбирного пряника**

Имбирный пряник был завезен в Европу в 992 году армянским монахом Григорием Макаром. Прожив 7 лет во Франции, он научил французских христиан искусству выпекания имбирных пряников.

После этого в XIII веке имбирный пряник завезли в Швецию иммигранты из Германии. В XV веке в Германии была образована гильдия мастеров, контролирующих создание имбирных пряников.

Первые найденные торговые документы, свидетельствующие о продаже имбирных бисквитов, датированы XVII веком. В то время они продавались в монастырях, аптеках и на фермерских ярмарках. В Средневековой Англии считалось, что имбирные пряники обладают медицинскими свойствами.

**Ингредиенты для имбирных пряников:**

* сливочное масло- 100 г.
* мед — 165 г.
* сахар — 125 г.
* кориандр сушеный — 2 ч.л.
* гвоздика — 1.5 ч.л.
* корица молотая —1 ч.л.
* имбирь — 1 ч.л.
* яйцо — 2 шт.
* соль — 1 щепотка
* мука — 500 г.
* сода — 2 ст.л.
* сахарная пудра —100 г.
* лимонный сок — 40 мл

**Как приготовить имбирные пряники**

Мед и сахар необходимо разогреть в кастрюле на медленном огне до полного растворения и появления первых пузырьков. Затем в полученную смесь добавляем  приправы — кориандр, гвоздику, имбирь, корицу. Кидаем немного соли и тщательно перемешиваем. Затем смесь нужно снова довести на медленном огне до появления на поверхности первых пузырьков.

После этого снимаем кастрюлю с плиты и добавляем соды. Масса будет сильно пениться, пугаться не стоит. Тщательно вымешиваем содержимое до однородной массы. Затем, не переставая помешивать, добавляем сливочное масло, а после того, как оно растворится, вводим тонкой струйкой взбитое яйцо и снова тщательно перемешиваем.

Теперь можно начинать добавлять муку. Торопиться не стоит, лучше сыпать муку частями и не забывать мешать. Добавляйте муку до тех пор, пока тесто не станет послушным, то есть будет скатываться в хороший шар, не прилипая к рукам. После этого получившееся тесто нужно обернуть в пленку и оставить в прохладном месте на 3-4 часа, а после еще раз вымесить до гладкого состояния.

Дальше начинается творчество. Раскатываем тесто и начинаем вырезать фигурки с помощью заранее приготовленных формочек. Тут могут быть и обычные овалы, и лошадки, и елочки, и снеговики, и цветы, и снежинки, словом простор для фантазии. Фигурки выкладываем на противень и отправляем в духовку на 12-15 минут. Выпекать при температуре 200°.

1. Записать в тетрадь историю имбирного пряника
2. Выполнить из пластилина 3 пряника (примеры можно отыскать в интернете)