

Добрый день, уважаемые родители и ребята! Совсем скоро наступит светлый праздник Пасхи, он стал интернациональным, не смотря на нацию, вероисповедание мы все красим яйца, готовим традиционные блюда. Предлагаю Вашему вниманию мастер-класс по изготовлению пасхальных пряников. Участие в мастер-классе способствует развитию счёта, мелкой и крупной моторики рук, внимания, воображения, творчества, обогащению словаря и позволяет весело провести время всей семьей.

Итак, приступаем, для начала подготовим все ингредиенты:

Пряники медовые "Пасхальные"

- Молоко 4 ст.л.
- Сахар 180 гр.
- Сахарная пудра 400 гр.
- Мёд 2 ст.л.
- Мука 500 гр.
- Яйцо 2 шт.
- Масло сливочное 250гр.
- Краситель пищевой
- По желанию пряные специи (молотый мускатный орех, корицу, молотый имбирь).
- Кондитерская посыпка

Для глазури:

- 3 яичных белка (вес, примерно, 90-100 г);
- 400-500 г сахарной пудры мелкого помола;
- 0,5 ч. л. лимонного сока;
- 1 ч. л. крахмала;

А теперь распечатайте, или нарисуйте шаблоны будущих пряников вместе с ребенком.

Этапы приготовления

Все продукты для замешивания теста должны быть комнатной температуры. В кастрюлю с толстым дном поместить мёд (кстати, если у вас мёд засахаренный, его можно растопить на водяной бане или в микроволновой печи). Затем в кастрюлю к мёду добавить сахар и пряные специи (молотый мускатный орех, корицу, молотый имбирь).



Тщательно перемешать мёд с сахаром и специями, поставить на медленный огонь, довести, помешивая, до кипения и полного растворения сахара и специй (масса должна стать однородной).



Снять кастрюлю с огня и сразу в медовую смесь добавить соду, перемешать, масса должна пузыриться и увеличиться в объёме.



Мягкое сливочное масло нарезать на небольшие кусочки, добавить в медовую массу, перемешать до однородного состояния и дать остыть.



Затем в кастрюлю вбить куриное яйцо, ещё раз перемешать.



Медовая масса должна быть однородной.



Медовую массу перелить в миску, удобную для замешивания теста. Небольшими порциями добавлять в тесто просеянную муку, перемешивая тесто сначала ложкой, а затем замешивая руками.



тесто должно получиться однородным, эластичным и не липнущим к рукам.



Завернуть тесто в плёнку и оставить в холодильнике на 5-6 часов (если позволяет время, тесто можно оставить на ночь).



Достать из холодильника охлаждённое тесто и разделить на несколько частей. Одну часть теста раскатать в пласт толщиной, примерно, 3-5 миллиметра. Остальное тесто оставить в холодильнике. При помощи формы или выемки для пряников (или печенья) вырезать нужные нам фигурки. Я распечатала картинки на принтере, вырезала трафарет из бумаги, затем приложила трафарет к раскатанному тесту и вырезала ножом пряники, обводя по контуру. Остатки теста вновь скатать в шар, достать ещё часть теста из холодильника и повторить процедуру. Можно в пряники вдеть шпажки или зубочистки, потом пряниками на шпажках можно украсить кулич или сделать пасхальную композицию.



Противень застелить пергаментной бумагой, аккуратно, на расстоянии, примерно, 2-3 сантиметра друг от друга, выложить пряничные заготовки. Поставить противень с пряниками в заранее разогретую до 180 градусов духовку на 10-12 минут, выпекать до лёгкого зарумянивания боков (я выпекаю на режиме духовки "Верхний и нижний нагрев"). Старайтесь не пересушить пряники. Время выпечки зависит от размера выпекаемых пряников.

Испечённые пряники выложить на ровную поверхность и хорошо остудить. Остывшие пряники можно сразу подавать к столу к чашечке чая.



А можно украсить глазурью. Для приготовления глазури нужно в чистую и сухую миску выложить охлаждённые яичные белки, просеянную сахарную пудру и крахмал, перемешать ложкой до однородной консистенции, добавить лимонный сок. Затем взбить при помощи миксера на самой низкой скорости в течение, примерно, 3 минут.



Готовая глазурь очень хорошо тянется. Старайтесь не перебить глазурь, иначе она покроется пузырьками. Накрыть глазурь влажным полотенцем и оставить на 15 минут (чтобы вышли лишние пузырьки).



Получившейся густой глазурью прорисовать контуры пряников, а в оставшуюся глазурь добавить 1-2 чайных ложки воды (глазурь, разведённую водой, мы будем использовать для заливки пряников внутри обведённых контуров). Затем глазурь разложить по тарелкам. Добавить, на ваше усмотрение, в глазурь пищевые красители (я добавила в глазурь краситель в виде порошка, примерно, по 0,5-1 чайной ложке - чем больше красителя, тем ярче и насыщеннее будет глазурь). Если вы используете жидкий краситель, то в этом случае необходимо добавить в глазурь чуть больше сахарной пудры.

Готовую глазурь поместить в кондитерский мешок. Если нет кондитерского мешка, то можно использовать канцелярский файл, отрезав под небольшим углом край.



На пряниках сделать контуры будущего рисунка и дать полностью высохнуть, а затем залить пряники более жидкой глазурью и дать полностью высохнуть.



Когда пряники, покрытые глазурью, подсохнут, можно нарисовать глазурью другого цвета дополнительные рисунки. Вот такие вкусные, красивые и ароматные пряники должны получиться.



Уважаемые родители, желаю Вам творческих успехов, пожалуйста фото процесса приготовления и готового продукта пришлите Вашему воспитателю. Спасибо!