

город Екатеринбург, школа № 117

Творческий проект

«ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ: В ЧЕМ СЕКРЕТ ПРАЗДНИКА?»



Преподаватель: Егорова Татьяна Валерьевна/
учитель начальных классов

Выполнил: Артемов Альберт, ученик 3 класса «А»



ВВЕДЕНИЕ (АКТУАЛЬНОСТЬ)

- Последнее время стало модно дарить имбирные печенья на любой праздник. В интернете можно встретить множество вариантов таких подарочных наборов.



- Моя мама очень любит имбирь в любом его виде, а особенно ей нравятся имбирное печенье.

- Чаще всего имбирные печенья (пряники) считаются символом новогодних праздников. Поэтому в каникулы я предложил маме испечь печенье и выяснить в чем же секрет их праздничности.



○ ГИПОТЕЗА:

Предположим, что секрет праздничности имбирного печенья прячется не только в истории его происхождения, но и в его вкусе, форме и в процессе приготовления.



○ ЦЕЛЬ:

Сравнить несколько вариантов имбирного печенья по разным признакам, испечь печенье самостоятельно и найти праздничный секрет.



○ ЗАДАЧИ:

1. Найти информацию о том, как имбирное печенье связано с праздниками и как давно оно появилось.
2. Выбрать варианты печенья для сравнения.
3. Испечь печенье и провести опрос с пробой образцов.
4. Объединить полученные данные и сделать выводы о проделанной работе.



ИСТОРИЯ ИМБИРНОГО ПЕЧЕНЬЯ.

- История имбирного печенья построена на мифах и легендах. Во многих странах они связаны с монахами, которые умели печь полезные (имбирь) печенья, долго не портившиеся в дороге (до 6 месяцев).



- Монахи путешествовали по городам и странам. В городах к праздникам часто проводили ярмарки, где было много людей и торговцев. Так пряники и стали гостинцем с праздничной ярмарки.

- Русские пряники было принято печь не только под рождество, но и на любые другие праздники: именины, масленица, свадьба и так далее. Да и название медовой выпечки образовано от слова «пряность» (пряник).



НАПРИМЕР:

- В Германии пряниками славится Нюрнберг город, где до сих пор проходит фестиваль строительства пряничных городов. (Вспомните известную сказку братьев Гримм, «Гёозель и Грётель», наверняка ведьма жила именно в таком пряничном домике.)



- А вот известных пряничных человечков придумала Елизавета I-английская королева, которой нравилось дарить иностранным послам пряники с их портретами.



- На Руси пряник был одним из традиционных элементов праздничного стола. Особенно на ярмарках славились Архангельские и Тульские (Тульские пряники и сейчас являются самыми известными).



- В разных странах свои истории об имбирном печенье, свои рецепты и традиции связанные с этим лакомством, но в большинстве случаев это всегда подарки, праздники и радость.



ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.



Рассуждая о том, какие лучше провести сравнения имбирного печенья, мы с мамой отправились в магазин за продуктами. Сначала мы хотели просто взять различные рецепты. Но в магазине мы увидели смесь для имбирного печенья, и нам пришла в голову идея сравнить покупное печенье, печенье из полуфабриката (смеси) и печенья приготовленного самостоятельно («с нуля»).



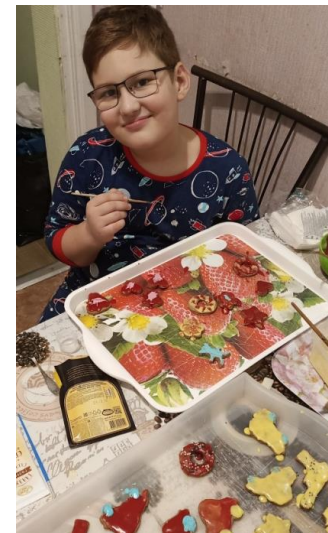
ВАРИАНТ 1 – ПОКУПНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

- Затраты по стоимости на одно печенье примерно 8 рублей за штуку.
- По времени потрачено: 1 час.
- Ощущения праздника не было, чаепитие с таким печеньем на настроение не повлияло.



ВАРИАНТ 2 – ПЕЧЕНЬЕ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ СМЕСИ.

- Затраты по стоимости на одно печенье примерно 8 рублей за штуку.
- По времени потрачено: 2,5 часа.
- Ощущения праздника присутствовало уже, когда мы готовили печенье, выбирали формы и чередовали цвета. Мы провели отличный выходной.



ВАРИАНТ 3 – ПЕЧЕНЬЕ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ «С НУЛЯ».

- Затраты по стоимости на одно печенье примерно 5,5 рублей за штуку.
- По времени потрачено: 10 часов.
- Ощущения праздника присутствовало с того момента как мы собрались всей семьей растапливать мёд и масло и решили приготовить не просто печенье, а именно подарки и угощение для друзей. Выходные получились кулинарными. Очень хочется, что бы лакомство пришлось друзьям по вкусу





ЗАКЛЮЧЕНИЕ (ВЫВОДЫ)



- Я считаю, что наше предположение о секрете праздника в имбирном печенье подтвердилось. Так как процесс приготовления уже закладывает позитивные эмоции, если это делать всей семьей и с хорошим настроением. А правильно выбранная форма печенья придает символику праздника. Как часто говорят: «самый лучший подарок, сделанный своими руками» и если подарить такое печенье, то можно порадовать друзей и близких.
- Цель достигнута, мы испекли имбирные печенье, сравнили несколько вариантов и не просто нашли секрет праздника, а устроили маленький праздник себе и знакомым.



ПРИЛОЖЕНИЕ 1

- Для того что бы приготовление имбирного печенья оценили не только мы с мамой, мы приготовили дегустационные наборы и попросили знакомых и родных ответить на несколько вопросов.
- А именно оценить вкус и внешний вид трех вариантов нашего проекта. Так же поинтересовались, обрадовал бы их такой маленький знак внимания.
- Отзывы нас порадовали! А если ещё вспомнить, что третий вариант самый не дорогой и из натуральных продуктов, то можно смело всей семьей вкладывать в него секрет своего праздника



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!