Муниципальное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ростова

**Ростовский пряник**

Руководитель проекта: Платонова О.Л.

Ростов 2016 г.

**ВВЕДЕНИЕ**

**Актуальность**

В связи с изменениями в обществе все более актуальными становятся вопросы, связанные с подготовкой подрастающего поколения к самостоятельной жизни. Возрастает потребность общества в людях с высоким уровнем профессиональной грамотности, владеющих теми или иными трудовыми навыками. Наконец, трудовая деятельность вообще — это объективная потребность общества, без нее общество не может полноценно функционировать и развиваться.

Применение учителем разнообразных методов и приемов обучения позволяет заинтересовать школьников и сделать учебный процесс более доступным и социально значимым. Личностно ориентированное обучение, обучение в сотрудничестве, уровневая дифференциация, коллективные способы обучения и проектные методики в определенной степени позволяют решить проблемы учебной мотивации и развития навыков, а также создать творческую атмосферу в коллективе.

Создание условий для реализации творческого развития на уроках, основанная на активной деятельности учащихся в тесном сотрудничестве с учителем, создается благодаря:

* формированию и развитию познавательного интереса, активизации познавательной деятельности (очевидно, что учить детей нужно только с опорой на интерес, обязательно создавая ситуацию успеха; бессмысленно и безнравственно заставлять детей обучаться труду, если они не осознали его значимости, если им неинтересно и у них нет потребности увидеть результаты своей деятельности);
* сотрудничеству между учителем и учеником, учителем и группой детей, учителем и классом в целом;
* созданию благоприятных условий для обучения, что является основой для развития профессионально-трудовой деятельности учащихся;
* дифференцированный и индивидуальный подход в обучении;
* использованию методов, активизирующих учебный процесс;
* неразрывному единству обучения и воспитания.

**Новизна**

Использование регионального компонента в проектной деятельности позволяет школьникам знакомиться с традициями народного промысла малой Родины, Обращение к традициям ростовского пряничного промысла. Играет огромную роль в развитии эстетических чувств детей, художественном познании мира, в развитии эмоциональной, нравственно-волевой сфер личности ребенка. Дети с помощью взрослых познают смысл искусства в народном творчестве, у них вырабатываются собственная художественная инициатива, творческий поиск. Ребята начинают заимствовать приемы, мотивы, разные техники в традиционных видах декоративно-прикладного творчества народов родного края.

**Цель проекта:** Развитие творческих способностей учащихся в процессе проектирования и изготовления пряничной доски и пряника.

**Задачи проекта**

1. Формирование навыков сбора и обработки информации, материалов.( Изучить историю пряника: региональные традиции выпечки пряника; ростовский свадебный пряник)
2. Развитие умения анализировать (креативность и критическое мышление)
3. Развитие умения составлять письменный отчет о самостоятельной работе над проектом (составлять план работы, презентовать четко излагать информацию и т.д.)
4. Обучение навыкам планирования своей деятельности (учащийся должен уметь четко определить цель, описать основные шаги по достижению поставленной цели, концентрироваться на достижении цели, на протяжении всей работы)
5. Разработать эскиз пряничной доски и сделать ее.
6. Освоить технологию изготовления пряника.
7. Обобщить полученный материал, сделать выводы.

**Планируемый результат**

Обучающиеся научатся:

* приобретать знания самостоятельно
* пользоваться приобретенными знаниями для решения конкретных задач
* искать пути решения проблемы, выбирая оптимальный при наличии альтернативы
* планировать свою деятельность
* работать в разнообразных группах, выполняя разные социальные роли
* объективно оценивать процесс и результат проектирования.

**ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ**

**Историческая справка**

Слово "пряник" происходит от русского "пряности". Эти лакомства делались из сладкого теста с добавлением корицы, гвоздики, кардамона и других экзотических пряностей, доставлявшихся с большим трудом из далеких стран. Первое упоминание о пряничном ремесле в писцовых книгах датировано 1685 г. Тульские умельцы придумали вырезать из дерева специальные формы «пряничные доски», с помощью которых создавались затейливые узоры, слова и символы. У пряников особая рецептура. Мед в них и сладость, и ароматизатор, и природный консервант. Печатные пряники, самый известный вид русских пряников. По сути это лакомство, по форме - сувенир, открытка, лубок, плакат, поздравление, оформленные в лучших национальных традициях.

Пряники бывают: визитными, юбилейными, именными, фигурными и тематическими. Пекли пряники обычно к Рождеству Христову, к Пасхе, другим православным праздникам, а также к поминальным дням. Постными пряниками "утешались" православные в дни Великого и Рождественского поста. Пряники дарили на именины и тогда, когда давали имя ребенку. Также пряник дарили невесте на свадьбе. Самой излюбленной утехой и лакомством были пряники для детей. Легко представить, какую радость вызывали у них душистые сладости в виде игрушек, а пряники с изображением отдельных букв служили своего рода азбукой.

Пряники на Руси делали из ржаного теста, позже - из пшеничной, но с добавлением сусла, черной патоки, меда или жженного сахара, поэтому тесто было темного цвета. Позже пряники стали украшать цветной глазурью, даже позолотой, что придавало им эффект сказочности, новогоднего чуда. Ярко раскрашенные, сверкающие розовой, голубой, желтой красками, сусальным золотом пряники выставляли в окнах, а также украшали ими новогоднюю елку.

По всей Руси и везде по-разному пекли пряники профессионалы, которых так и называли "прянишниками". Профессия эта была потомственной и передавалась из поколения в поколение. Каждый мастер пек пряники по своим уникальным рецептам, которые хранились в строгой тайне и передавались только по наследству и исключительно по мужской линии. Ни один из мастеров никогда не пользовался гирями, на которых написан вес, составные части теста и начинок взвешивались с помощью осколков кирпича, голышей, кусков железа. Импровизированные гири постоянно прятались под замок, и никто из учеников не имел ни малейшего представления о весовом соотношении примесей.

Пряничники в Ростове, судя по переписным книгам, были уже в XVII веке, а 1870-x году в городе имелось шесть мастеров и пять пряничных заведений. На самом крупном, принадлежащим купцу В.А. Смыслову, выпекли такие пряники, которые были удостоены чести быть представленными на сельскохозяйственной выставке в марте 1880 года, где один из них - большой свадебный пряник с гербом Ростова, длиной 1,5 аршина и шириной 1 аршин, ценой 20 рублей удостоился похвального листа министерства государственных имуществ и бронзовой медали. Он, по мнению экспертов‚ был сделан столь превосходно, что комитет выставки предложил экспоненту принести пряник в дар Его Императорскому Высочеству Великому Князю Николаю Александровичу. На это предложение Смысловым «было изъявлено живейшее согласие и усердное желание». Сам же пряник с разрешения господина министра внутренних дел был отправлен в Ярославль к губернатору «для предоставления по принадлежности».

В коллекции музея «Ростовский кремль пять искусно вырезанных досок из семьи купцов Смысловых. На одной из них - инициалы члена семьи - «В. С.». Известным с первой половины XIX столетии в Ростове был Торговый дом братьев Храниловых, где также занимались изготовлением пряников, восемь досок из пекарни которых имеются в коллекции.

Дочь другого Ростовского пряничника - Серафима Павловна Калашникова, помогавшая в девичестве своему отцу, имевшему в городе небольшое пряничное заведение, передала в музей в 1913 году несколько досок. Позднее‚ в 1926 году, с них для Русского музея выпекла знаменитый большой свадебный пряник, так называемую «Ростовскую пряницу». Тогда же была сделана фотография этой уникальной выпечки, находящейся сейчас в Российском этнографическом музее. Сама же пряница и удивительные обряды, которые сопровождали ее употребление, были неоднократно подробно описаны местными краеведами.

Ростовская пряница - совершенно уникальное явление: не смотря на то, что большие праздничные, так называемые «почетные» пряники были в стране широко распространены, о существовании подобных неизвестно. Ближайший прототип - свадебный хлеб, украшенный сверху позолоченными фигурами и выпеченный в 1526 г. к бракосочетанию великого князя Василия Ивановича с Еленой Глинской. Ростовская пряница была традиционной только в приозерных Ростовских селах, имела множество версий в изображении основных своих фигур, о чем свидетельствуют имеющиеся B коллекции варианты пряничных форм. Сами же доски следует считать изделиями местных резчиков первой половины XIX века.

Среди праздников, по которым в Ростове и округе угощение пряниками считались обязательными, были вьюнины. Это особый ритуал поздравления молодых в первую весну после брака, в Фомино воскресенье (празднуется в следующее после Пасхи воскресенье). Жених обычно раздавал детям за исполнение вьюнишных песен небольшие пряники, называемые, как и сам ритуал, вьюнцами. Такие могли выпекаться с помощью «наборных» досок - на плоскости которых вырезано 4-6 отдельных изображений.

В Ростове пряники продавались в торговой части, около кремля, в особом «прянишном» ряду, от Крещения до Масляной недели, когда происходило наибольшее количество крестьянских свадеб. Производство и торговля пряниками увеличивалась в период работы ярмарок, а Ростов, как известно, славился широкой ярмарочной торговлей.

Рецепты ростовских пряников не сохранились, но имеются старые поваренные книги, составленные в рассматриваемый период. Так, в одном из сборников XIX века приводятся следующие описания технологии приготовления пряников: растопи мед, сними дочиста пену и процеди сквозь сито, возьми гвоздики, корицы, кардамона, истолки, просей и положив мед; крупитчатую муку смешай пополам с картофельной, замеси‚ наделай лепешек и посади в печь, в вольныи дух.

**Описание конструкции изделия, техническая и технологическая**

***Технологическая карта на изготовление печатного пряника.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Продукты | Кол-во | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
| 1. | Сливочное масло | 4 ст. л. | размягчить и растереть ложкой | ложка, миска |
| 2. | мед | 100гр. | добавить к маслу, перемешать | ложка, миска |
| 3. | яйца | 2шт. | добавить к сливочно – медовой смеси и тщательно перемешать | ложка, миска |
| 4. | мука | 3 ст. | просеять | сито, разделочная доска |
| 5. | сода | 0,5 ч.л. | Перемешать с просеянной мукой, добавить в сливочную смесь и замесить тесто, если тесто плохо промешивается и становится слишком крутое, можно добавить 0,4 стакана воды.  Получившееся тесто раскатать в пласты толщиной 5-6 мм, по два пласта на пряник. Размер пласта должен соответствовать величине формы – трафарета. | миска, ложка, скалка, разделочная доска |
| 6. | повидло | 200гр. | Выложить в миску | миска, ложка |
| 7. | Сахар, раст. масло | 1 ст.л.  1-2 ст.л. | Добавить к повидлу, перемешать, уварить, чтобы оно стало достаточно густым и не растекалось при выпечке пряника. Начинку выложить на первый пласт теста, накрыть сверху вторым пластом и обжать края теста так, чтобы они склеились. Затем выровнять тесто по краям, обжимая пласт рукой. Переложить подготовленный полуфабрикат в смазанную маслом форму и продолжать формирование пряника деревянной колодкой. Легким ударом деревянной формы – трафарета о стол освободить отштампованное тесто от формы и уложить на смазанный маслом противень.  Выпекать пряники в два приема. Сначала поместить их в очень горячую духовку с температурой 320°С и выпекать в течении 1-1,5 минут. Затем вынуть пряники из духовки, охладить и допекать еще 5 минут при температуре 260-270°С, дать пряникам полностью остыть. | кастрюля, ложка, противень, духовка, прихватки, деревянная форма -трафарет, кисточка |
| 8. | Сахарная пудра | 1 ст. | Сахарную пудру просеять через сито, всыпать в кастрюлю | Сито, миска, кастрюля |
| 9. | Вода, ванильный сахар | 4 ст.л.  0,5 ч.л | Влить воду в кастрюлю с сахарной пудрой, добавить ванилин. Нагреть глазурь, помешивая лопаточкой, до 40°С. Если глазурь слишком густая добавить воды, если слишком жидкая – сахарной пудры.  На остывшие пряники кисточкой нанести сахарную глазурь.  Подавать на блюде к чаю. | Кастрюля, лопаточка, плита, кисточка, блюдо |

**План проекта**

*5 класс*

1. Поисковая и исследовательская деятельность по теме «История пряника»
2. Рисование по памяти и представлению эскиза пряника (любые материалы).

*6 класс*

1. Виртуальная экскурсия в музей-заповедник «Ростовский кремль» на выставку «ростовский пряник»
2. Рисование по памяти и представлению эскиза пряничной доски (любые материалы). Зеркальная технология.
3. Заготовка дощечек нужной формы.

*7 класс*

1. Поисковая работа по теме «Рецепты пряничного теста»
2. Изготовление пряничных досок. Технологии вырезания по дереву.
3. Приготовление пряников

*8 класс*

1. Виртуальная экскурсия на кондитерскую фабрику, знакомство с профессией кондитер

**Список литературы.**

1. Бломквист Е. Сговорный пряник или «пряница» – свадебный пряник из г. Ростова Ярославской губернии // Отчет ГРМ за 1926-1927 гг. Л., 1929. С. 61.
2. Голышев И.А. Атлас рисунков с старинных пряничных досок. Мстера, 1874. С. 4.
3. Жегалова. С., Жижина С., Черняховская Ю. Пряник, прялка, птица сирин. С. 95.
4. Зубец И.З. Нематериальное культурное наследие - Ростовский пряник

<http://www.rostmuseum.ru/Publications/Publication/942>

1. Лаврентьева Л. Символические функции еды в обрядах // Фольклор и этнография. Проблемы реконструкции фактов традиционной культуры. М., 1999. С. 39.
2. Лаврентьева Л.С. Хлеб в свадебном обряде // Этнокультурные традиции русского сельского населения XIX – нач. XX в. Вып. 2. М., 1990. С. 20.
3. Мальцев Н.В. Пряничные доски // Добрых рук мастерство. Произведения народного искусства в собрании Государственного Русского музея. Л., 1981. С. 64.
4. Смусин Л.С. Выставка «Русский пряник и фигурное печенье». СЭ. 1974. № 4. С. 159.
5. Титов А.А. Подробный отчет о ростовской выставке 1880 года. Ярославль, 1880. С. 8.
6. Шереметева М.Е. Хлеб и обрядовое печенье в Быв. Перемышльском уезде Калужской губернии // Известия Государственного Русского Географического Общества, 1929. Вып. II. С. 229.