

ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Терентьева София Николаевна, студентка 4 курса технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: soft.terentjeva2016@yandex.ru

Научный руководитель – Толмачева Татьяна Анатольевна, к.б.н., доцент, доцент кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: ttolmacheva@rgau-msha.ru

***Аннотация.** В статье была рассмотрена история пряничных изделий, а также ассортимент современных изделий из пряничного теста.*

***Ключевые слова:** пряничные изделия, коврижка, пряники, мед.*

Пряники придумали в глубокой древности. Тогда люди верили в богов, верили, что, поднеся им самое вкусное – хлеб и мед – боги станут добрее.

Установлено, что о пряниках упоминается еще в мифах Древней Греции, в рассказе о богине мудрости – Афине Палладе. Храм, который был выстроен для богини, в котором стояла статуя Афины из мрамора, охраняла змея (символ мудрости и ума). Население Афин ежемесячно приносили хранительнице храма в дар медовую лепешку. Считалось, если змея съедала пряничную лепешку – это был хороший знак – богиня не сердилась на людей, если ситуация была обратной – значит, люди чем-то прогневили богиню [1].

Жители Древнего Рима могли получить данное лакомство на цирковых и театральных представлениях в большие праздники.

В Балтийском море, на острове Рюген, существовало святилище древних славян, которые поклонялись богу Святовиту. В этом храме, как и в храме Афины в Древней Греции, стояла статуя бога, и ему под Новый год подносил в дар огромного размера «округлый медовый пирог высотой почти в человеческий рост» – так написано в древних хрониках. Храмовый служитель из-за этого «пирога» часто был не виден, собравшимся в храме. Чем больше был медовый пирог, тем довольнее был Святовит и тем веселее праздновался Новогодний праздник [1].

В IX веке пряники стали появляться и у нас, на Руси, тогда это были изделия, приготовленные из ржаной муки с медом и ягодным соком. При этом основную часть (около 50 %) составлял мед, а такое сладкое изделие называлось медовым хлебом.

Владимир Иванович Даль в «Толковом словаре живого великорусского языка» дает такое определение: «Пряник – лакомство хлебное на ме-

ду, на патоке, также сложеное тесто, с разными пряностями. Наши пряники бывают одномедные, медовые, сусяные, сахарные; битые, коврижки, жемки, жемочки, орехи, фигурные, писанные, печатные и пр.»

В XII–XIII веках, когда в мучные изделия стали добавлять пряности [3], привозившееся с востока, данная сладость получила свое название – пряник.

В русские пряники входят такие пряности, как корица (6 %), гвоздика (12 %), кардамон (4 %), имбирь (8 %), мускатный орех, мята, анис [3].



Рисунок 1 – Тульский пряник

В наше время на прилавках магазинов можно найти огромное количество различных пряничных изделий, ассортимент включает в себя более 90 наименований. Наиболее интересный для меня представитель таких изделий – это коврижка, основу которой представляет выпеченный полуфабрикат, прослоенный фруктовой начинкой.

Сами пряники имеют очень много подвидов. Они могут быть заварными и сырцовыми. Операция заварки муки заварных пряничных изделий производится в сиропе из сахара и патоки, либо из сахара и меда. Это благоприятно влияет на органолептические показатели пряника, а также на его срок хранения.

Также пряничные изделия подразделяются на пряники без начинки, пряники с начинкой и коврижки с начинкой или без нее. Начинка чаще всего состоит из фруктово-ягодного пюре, а также фруктового повидла или фруктовой подварки, составляет 10...17 % к массе пряничного изделия.

По наличию глазури пряники классифицируют на глазированные или неглазированные. Сахарный сироп – главный ингредиент глазури, которая может составлять до 15 % пряника.

Форма у пряников обычно круглая, фигурная или овальная, они обычно маленьких размеров. Коврижки в основном выпекают прямоугольной формы.

К пряникам диетического назначения можно отнести изделия, вырабатываемые с каррагинаном, имбирем, йодом и овсяной крупой [2].

Для повышения качества и срока хранения пряничных изделий в рецептуру вводят ферментные препараты (амилоризин П10Х), поверхностно-активные вещества (пасту для сбивания) и фруктово-ягодные порошки.

На данный момент технологами и сотрудниками университетов рассматриваются технологии производства пряничных изделий с применением сырья, благоприятно влияющего на качественные показатели пряников. Например, в Федеральном аграрном научном центре Северо-Востока в период с 2017 по 2018 года была разработана рецептура пряников, содержащих сухофрукты и какао-порошок, которые богаты минеральными веществами (К, Са, Mg, Р, Fe), пищевыми волокнами, витаминами и содержат большое количество антиоксидантов. Также была разработана рецептура на производство пряников с использованием нетрадиционного сырья, например, муки из пророщенных семян дыни. Доказано, что такая мука улучшает физико-химические и органолептические показатели пряничных изделий.

За все время своего существования пряничные изделия очень сильно менялись, появлялись новые способы их приготовления, новые виды таких изделий. Но, к сожалению, сейчас пряники не пользуются той популярностью, что была раньше. Необходимо искать новые варианты создания пряничных изделий, которые будут соответствовать требованиям нынешних потребителей.

Библиографический список

1. **Кайдаш-Лакшина, С. Н.** Где блины, там и мы; Все любят пряники: рассказы / С. Кайдаш-Лакшина; художник Дарья Кравчук. – М. : Детская литература, 2018. – 67 с.

2. **Кузнецова, Л. С.** Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 11-е изд., стер. – М. : Академия, 2018. – 398 с.

3. **Андросов, В. П.** Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова [и др.]. – 6-е изд., стер. – М. : Академия, 2017. – Ч. 1. – 203 с.