

КОНСУЛЬТАЦИЯ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ ПРЯНИЧНЫЙ ЧЕЛОВЕК СВОИМИ РУКАМИ: ИСПОЛЬЗУЕМ ШАБЛОН ИЛИ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



В каждой стране есть свои традиции относительно того, как отмечать Новый год и Рождество. Медовые пряники были очень популярны на Руси, а вот рождественские традиции Западной Европы неразделимо связаны с пряничными домиками и с забавными фигурками из имбирного теста. Пряничный Человечек (Gingerbread Man) сегодня – это не просто герой сказки, а целый символ Рождества, так же, как и Санта Клаус со своими оленями. Его можно встретить не только в кулинарном отделе супермаркетов, но и продающимся в качестве елочных игрушек или просто сувениров.



Если же захотеть, то и сделать Пряничного Человечка своими руками несложно, достаточно запастись чуточкой терпения.

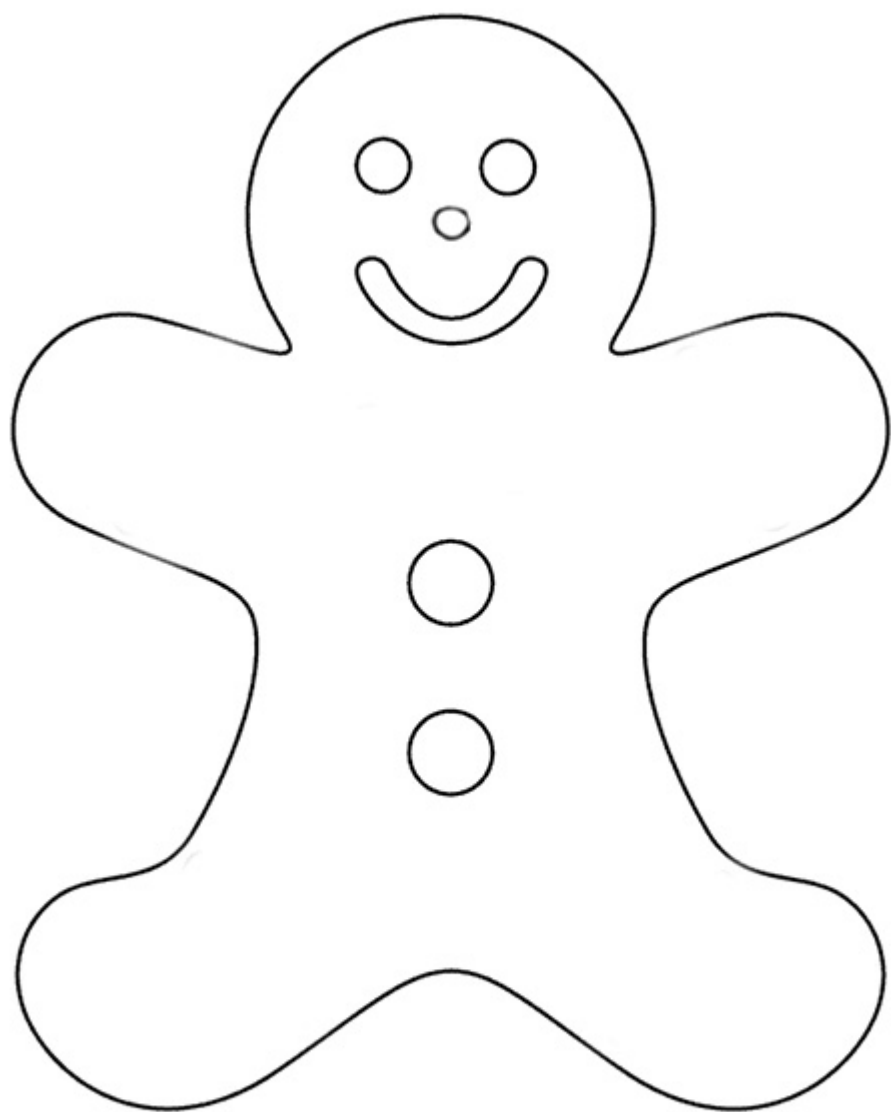
ВЫРЕЗАЕМ И РАСКРАШИВАЕМ ПО ШАБЛОНУ

Огромную любовь среди современных детей этот образ завоевал не без помощи мультфильма «Шрек», где встречается комичный персонаж Пряня

(Gingy).

Предлагаем сделать по шаблону собственного Пряничного Человечка, или Пряню, который украсит любую новогоднюю елку. Воспользуемся следующим шаблоном.







Аккуратно вырежем его из картона и нарисуем на фигурке глаза, рот и нос. Можно также вырезать две части фигурки из фетра, а потом сшить их и набить ватой – получится мягкая игрушка на елку.

Теперь осталось поручить ребенку раскрасить Пряню кисточкой, а затем нанести на него нарядные пуговички (можно нарисовать, а можно приклеить готовые).





Теперь его можно использовать не только как украшение на елку, но и делать с ним массу веселых заданий.

Пример задания

Нарисуй путь Пряничного Человечка по лесу, расскажи, каких животных он встретил на своем пути (это слова cow, horse, fox). Фигурки животных также можно вырезать из фетра или из картона. Во время выполнения задания ребенок повторяет названия животных на английском языке.

ГОТОВИМ ПРЯНИЧНОГО ЧЕЛОВЕЧКА В ДУХОВКЕ

Печенье в виде человечков часто готовилось хозяйками в Англии не только на Рождество, но и на Пасху, и даже на Хэллоуин. Особенно популярными стали забавные фигурки во времена Елизаветы 1, при дворе которой и делали имбирное печенье, напоминающее по форме важных гостей королевы.

Интересно знать

Самый большой в мире пряничный человечек был сделан 9 ноября 2009 года в Осло. Приготовила его компания Ikea, а вес его составил около 650 кг.

Для приготовления человечка из имбирного теста по рецепту нам понадобятся такие составляющие:

- мука — 5-6 стаканов;
- сода (погасить уксусом или лимонным соком) — 2 ч. л.;
- имбирь молотый — 2 ч. л.;
- корица — 1 ч. л.;
- гвоздика или другие пряности — 0.5 ч. л.;
- соль — 0.5 ч. л.;
- сахар — 1 стакан;
- патока (можно заменить медом) — 1 стакан;
- маргарин или сливочное масло — 200 г;
- 5 ст. л. крепкого кофе;
- яйца — 2 шт.



А вот и сам рецепт Пряничного Человечка.

Сначала смешиваются сухие ингредиенты: мука, соль, специи, сода или разрыхлитель. В отдельной емкости соединяются растаявшее масло с медом и с сахаром, взбиваются миксером. Сюда же добавляются яйца, кофе, половина муки и все смешивается миксером. В полученную смесь добавляется вторая половина муки, но тесто уже станет плотным, поэтому дальше его придется вымешивать руками. При этом нужно смотреть на плотность теста. Если оно кажется слишком рыхлым, то нужно добавить еще немного муки.

На фото хорошо видно, какой консистенции должно быть тесто для Пряничного Человечка.



Теперь тесто нужно завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 2 часа, после чего можно приступать к раскатыванию теста и к вырезанию фигурок. Можно приобрести в магазине уже готовые формы или воспользоваться предложенным выше шаблоном. В этот момент дети с радостью помогут вам лепить забавных человечков и придумывать им собственные имена.

Следите, чтобы тесто было раскатано равномерно (толщиной около 0.5 см).



Если хочется использовать человечков для украшения елки, то именно сейчас нужно сделать маленькие дырочки в верхней части печенья. Готовые фигурки необходимо выпекать около 15 минут в разогретой до 180 градусов духовке. Внимательно следите за состоянием печенья, чтобы оно не подгорело.

Отдельно готовим глазурь для Пряничного Человечка. Белок аккуратно

отделяется от желтка и в стеклянной или эмалированной посуде взбивается в крепкую пену. Сюда добавляем сахар и взбиваем дальше. Лимонный сок придаст дополнительной устойчивости нашей глазури.

Украшать человечков можно при помощи кондитерского шприца по своему вкусу и желанию. Обычно на фигурках рисуются волосы, глазки, ротики, носы, пуговички, ботинки и т. д. Все зависит только от вашей фантазии. Для украшения можно использовать не только глазурь, но и растопленный шоколад, а также изюм или декоративную посыпку.

На заметку

Нанесение глазури может быть не только увлекательным, но и обучающим занятием для детей. Ведь когда, как не в этот момент можно повторить с малышом названия частей лица и тела, а также одежды: hair, head, hands, legs, mouth, eyes, nose, dress, boots.

Украшенные изделия стоит немного подсушить в выключенной, но еще горячей духовке. После остывания фигурки можно использовать как для украшения новогодней елки или праздничного стола, так и в качестве сладких подарков маленьким гостям. А как интересно будет детям посмотреть на видео сказку о Пряничном Человечке, держа в руках приготовленное собственноручно печенье!

•