

муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 30 г. Таганрога

Индивидуальный итоговый проект

Тема: «Имбирный пряник»

Выполнила:
выпускница 9 в
класса
Второва Маргарита
Александровна

Куратор проекта:
Ходеева Оксана
Павловна,
учитель трудов

г. Таганрог
2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. Теоретическая часть.....	5
1.1 История возникновения имбирного пряника	5
1.2 Полезные свойства ингредиентов.....	6
1.3 Виды и формы имбирных пряников.....	8
1.4 Технология приготовления пряников	9
ГЛАВА 2. Практическая часть	12
2.1 Исследование современных тенденций	12
2.2 Где может использоваться имбирный пряник	13
2.3 Анкетирование.....	14
2.4 Анализ анкетирования.....	
ГЛАВА 3.	
3.1 Заключение	21
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	23

ВВЕДЕНИЕ

Актуальностью проекта является то, что имбирный пряник представляет собой не только популярное кондитерское изделие, но и культурное явление, имеющее богатую историю и сохраняющее своё значение в современном обществе. Он является неотъемлемой частью праздничных традиций, используется в кулинарии, декоре и сувенирной продукции. Изучение особенностей пряника позволяет понять его значение в культуре, а также выявить современные тенденции его применения.

Цель проекта – изучить историю возникновения имбирного пряника, особенности ингредиентов и технологии приготовления, а также рассмотреть современные направления его использования и восприятия.

Объектом изучения является имбирный пряник как кулинарное и культурное изделие.

Предметом изучения являются история возникновения, состав, формы, технология изготовления и современные тенденции использования имбирного пряника.

Практическая значимость работы заключается в том, что результаты проекта могут быть применены для расширения знаний о традиционной и современной кухне, а также использованы в учебных и воспитательных целях. Кроме того, собранный материал может служить основой для разработки творческих проектов, связанных с декоративным оформлением и презентацией кондитерских изделий.

Задачи проекта:

1. Изучить историю возникновения имбирного пряника и его распространение в разных странах.
2. Рассмотреть полезные свойства ингредиентов, входящих в состав пряников.
3. Определить основные виды и формы пряников, их традиционные и современные варианты.
4. Изучить технологию приготовления пряников.

5. Исследовать современные тенденции оформления и применения пряников.

6. Рассмотреть возможности использования пряников в качестве еды, подарка и декоративного элемента.

7. Провести анкетирование среди сверстников и проанализировать его результаты.

8. Сделать выводы о роли имбирного пряника в культуре и современной жизни.

Методы изучения: Для достижения поставленной цели будут использованы следующие методы изучения: литературный обзор и изучение Интернет-ресурсов, анкетирование.

ГЛАВА 1.

1.1 История возникновения имбирного пряника

История возникновения имбирного пряника уходит корнями в глубокую древность. Первые упоминания о сладкой выпечке с пряностями встречаются ещё в Древней Греции и Древнем Риме, где использовали мед и ароматные травы для приготовления особых хлебцев, которые подавались на праздниках и религиозных обрядах. Однако привычный нам имбирный пряник начал формироваться в Европе в Средние века, когда в XII–XIII веках в Европу с Востока были завезены пряности, в том числе имбирь. Сначала эти специи были очень дорогими и доступными только для знати и монастырей. Пряники с имбирём считались не просто угощением, а лечебным средством: имбирь помогал при простуде, улучшал пищеварение и укреплял иммунитет.

Особое развитие имбирные пряники получили в Германии. Там в XIII веке, в городе Нюрнберге, появились первые известные мастерские пряничников. С тех пор Нюрнберг считается «столицей пряников». Немецкие мастера выпекали пряники не только в форме лепёшек, но и в виде фигурок людей, животных и символических узоров. Часто такие изделия украшались орехами, золотой фольгой или глазурью, а в праздничные дни служили как подарки и обереги. В XV–XVI веках пряники стали неотъемлемой частью европейских рождественских традиций. В этот же период появилась традиция делать пряничные домики, вдохновлённая немецкой сказкой братьев Гримм «Гензель и Гретель», где фигурировал домик из сладостей.

В Англии имбирные пряники стали особенно популярны во времена королевы Елизаветы I. Существует легенда, что именно она впервые велела изготавливать пряники в виде фигурок людей — таких «пряничных человечков» вручали в подарок придворным и гостям. Позднее эта традиция распространилась по всей Европе и дошла до России.

На Руси первые пряники появились примерно в IX–X веках, но тогда их называли «медовым хлебом» и готовили без имбиря, так как пряности ещё не были известны. Основу составляли ржаная мука и мёд. Когда же в XVI веке в Россию начали завозить заморские специи, в том числе имбирь, корицу, кардамон и гвоздику, привычные медовые лепёшки постепенно превратились в пряники. Они получили огромное распространение и стали неотъемлемой частью праздничной кухни. Наиболее известными стали тульские пряники, славящиеся до наших дней.

Таким образом, история имбирного пряника насчитывает много веков. От древних медовых лепёшек до современных ярких фигурок, от монастырских рецептов до праздничных ярмарок — имбирный пряник прошёл долгий путь. Сегодня он ассоциируется прежде всего с Новым годом и Рождеством, символизируя уют, праздник и радость общения.

1.2 Полезные свойства ингредиентов

Имбирный пряник отличается не только оригинальным вкусом и ароматом, но и тем, что в его составе присутствуют ингредиенты, которые обладают полезными для организма свойствами. Основные компоненты — это мука, мёд, сахар, яйца, а также специи: имбирь, корица, гвоздика, кардамон и иногда мускатный орех. Каждый из этих продуктов вносит свой вклад не только во вкус, но и в пользу готового изделия.

Прежде всего стоит выделить **имбирь**, который и дал название прянику. Этот корень издавна известен как природное лекарство. Имбирь улучшает пищеварение, стимулирует обмен веществ, помогает при простудных заболеваниях благодаря своим согревающим и противовоспалительным свойствам. Он укрепляет иммунитет, снимает усталость, оказывает тонизирующее действие. Не случайно в Средние века пряники с имбирём считались почти лекарственным средством.

Не менее важна в рецептуре **корица**. Эта специя придаёт прянику характерный тёплый аромат, а также улучшает работу сердца и сосудов, помогает регулировать уровень сахара в крови, обладает антибактериальными свойствами. Корица повышает настроение и используется в ароматерапии для снятия стресса.

Гвоздика также традиционно входит в состав пряничных специй. Она содержит эфирные масла, которые обладают антисептическим действием, помогают при зубной боли и воспалениях. Кроме того, гвоздика улучшает аппетит и укрепляет иммунную систему.

Часто в тесто добавляют **кардамон** и **мускатный орех**. Кардамон улучшает пищеварение, освежает дыхание и оказывает общеукрепляющее действие. Мускатный орех обладает мягким успокаивающим эффектом и помогает справляться с усталостью.

Особое место в составе имбирного пряника занимает **мёд**. Это не только природный подсластитель, но и кладёшь витаминов и микроэлементов. Мёд укрепляет иммунитет, обладает антибактериальными свойствами, помогает при простудах и кашле. Он также придаёт пряникам особую нежность и аромат.

Основой теста является **мука**, чаще всего пшеничная или ржаная. Она содержит углеводы, необходимые организму для получения энергии. В состав входят также **яйца**, которые обогащают тесто белком, витаминами и минеральными веществами, делая его питательным и более пышным.

Таким образом, ингредиенты имбирного пряника делают его не только вкусным, но и полезным продуктом. Конечно, употреблять его нужно в разумных количествах, ведь он остаётся сладкой выпечкой. Однако сочетание специй, мёда и других натуральных компонентов делает пряник настоящим источником тепла, энергии и праздничного настроения.

1.3 Виды и формы имбирных пряников

Имбирные пряники могут быть самыми разнообразными по форме, размеру и назначению. С течением времени из простой сладкой лепёшки они превратились в настоящее искусство кондитерского декора. Разнообразие видов пряников объясняется как культурными традициями, так и фантазией мастеров.

Классическим вариантом считаются **плоские фигурные пряники**. Чаще всего они имеют форму звёздочек, сердечек, ёлочек, колокольчиков или человечков. Эти пряники украшаются сахарной глазурью, разноцветными узорами и маленькими деталями, которые придают им праздничный и нарядный вид. Особенно популярны такие изделия в период Нового года и Рождества.

Одним из самых узнаваемых символов считается **пряничный человечек**. Его традиционно делают в Англии и Европе, украшая глазурью: рисуют лицо, пуговицы, одежду. Этот пряник стал настолько известным, что превратился в отдельный кулинарный символ зимних праздников.

Отдельного внимания заслуживают **пряничные домики**. Эта традиция пришла из Германии и связана с народной сказкой братьев Гримм «Гензель и Гретель». Домики собираются из заранее выпеченных пряничных стен и крыши, а затем скрепляются глазурью. Декор украшается разноцветными конфетами, драже и глазурными узорами. Сегодня пряничные домики стали популярным элементом новогоднего декора и часто используются не только как сладость, но и как украшение стола или интерьера.

Существуют и **пряники-сувениры**, которые выполняют не только кулинарную, но и декоративную функцию. Они могут быть большими по размеру, с надписями и рисунками. Например, в России известны тульские пряники с начинкой и тиснёным узором, где нередко встречаются слова «Поздравляю», «На счастье», «С любовью». Такие пряники часто дарят как памятный подарок или сувенир.

Современные мастера-кондитеры создают и **авторские пряники**. Это изделия самых необычных форм: мультяшные герои, животные, цветы, логотипы компаний, тематические наборы к свадьбе, дню рождения или другому празднику. В этом случае пряник становится настоящим произведением искусства, а глазурь используется как «краска», превращая сладость в миниатюрную картину.

Таким образом, виды и формы имбирных пряников чрезвычайно разнообразны. От простых фигурок до сложных архитектурных конструкций — они всегда несут в себе праздничное настроение, оригинальность и красоту. Пряники можно использовать как угощение, сувенир или украшение, и именно это делает их универсальными и любимыми во всём мире.

1.4 Технология приготовления пряников

Процесс приготовления имбирных пряников складывается из нескольких последовательных этапов: подбор ингредиентов, замешивание теста, формование изделий, выпекание и последующее декорирование. На первый взгляд эта технология может показаться простой, но в действительности она требует внимания и аккуратности, ведь именно от соблюдения всех правил зависит вкус и внешний вид готового изделия.

Подбор и подготовка ингредиентов.

Главные продукты для приготовления пряников — это мука, сахар или мёд, яйца, сливочное масло и специи. Основа теста — пшеничная мука высшего сорта, которая делает изделия мягкими и воздушными. В старинных рецептах использовали ржаную муку, благодаря чему пряники получались более плотными и хранились дольше. Мёд является традиционным подсластителем, и именно он придаёт пряникам особый вкус, лёгкую карамельную нотку и золотистый цвет. Сегодня нередко применяют сахар, но классические рецепты всё же отдают предпочтение мёду.

Неотъемлемая часть имбирного пряника — **специи**. Имбирь — основной компонент, задающий характерный вкус и аромат. К нему добавляют корицу, гвоздику, мускатный орех, кардамон. В некоторых рецептах можно встретить даже чёрный перец, который придаёт остроту. Важно соблюдать баланс: слишком большое количество пряностей сделает выпечку горькой, а недостаток — пресной и невыразительной.

Замешивание теста.

Обычно процесс начинается с растапливания мёда и масла. Эта смесь соединяется с сахаром и специями, после чего постепенно добавляется мука. В некоторых рецептах яйца вводят в конце, чтобы тесто стало более нежным. Консистенция теста должна быть достаточно плотной и упругой, но не жёсткой. Очень важно не переборщить с мукой, иначе пряники будут сухими. Традиционно тесто оставляют на несколько часов или даже на сутки в холодном месте. Это время необходимо для того, чтобы специи полностью раскрыли свой аромат, а тесто стало более пластичным и лёгким в работе.

Формование изделий.

Перед формовкой тесто раскатывают в тонкий пласт толщиной около 5–7 мм. Для вырезания фигурок используют специальные металлические или пластиковые формочки: звёзды, сердечки, человечки, ёлочки, животные. В старину применяли деревянные резные доски с узорами и надписями. Пряники, изготовленные таким способом, назывались тиснёными и отличались богатым декором. Особенно знамениты в России тульские пряники, на которых выдавливали надписи «Счастья», «Любви», «На память».

Выпекание.

Выпекают пряники в разогретой духовке при температуре 170–180 °С в течение 7–15 минут. Время зависит от размера и толщины изделия: мелкие фигурки готовятся быстрее, крупные и объёмные домики требуют больше времени. При правильной температуре пряники сохраняют мягкость внутри и

приобретают румяную корочку снаружи. В старину пряники выпекали в русских печах, что придавало им особый вкус и аромат.

Охлаждение и декорирование.

После выпекания пряники должны остыть, иначе глазурь растечётся. Для украшения используют айсинг — белковую глазурь из сахарной пудры, яичного белка и лимонного сока. Айсинг может быть как белым, так и цветным, если добавить пищевые красители. С помощью кондитерских мешков или шприцев на пряники наносят узоры, линии, снежинки, цветы, надписи. В современных условиях широко применяют съедобные бусины, посыпку, мармелад, шоколад. Из пряников создают целые композиции: пряничные наборы, праздничные букеты или даже архитектурные сооружения — пряничные домики и замки.

Хранение.

Интересно, что пряники имеют довольно долгий срок хранения. Благодаря мёду и специям они могут оставаться свежими несколько недель, а иногда и месяцев. Более того, со временем вкус пряников становится насыщеннее, так как специи продолжают «работать». Поэтому часто их готовят заранее к праздникам.

Таким образом, технология приготовления имбирных пряников — это сочетание кулинарного мастерства и художественного творчества. С одной стороны, важно точно соблюдать рецептуру и температурный режим, а с другой — проявить фантазию при оформлении. Именно поэтому пряники ценятся не только как вкусное лакомство, но и как красивый сувенир, символ уюта и праздника.

ГЛАВА 2.

2.1 Исследование современных тенденций

В ходе исследования было установлено, что имбирные пряники сегодня воспринимаются не только как традиционная праздничная выпечка, но и как элемент декоративного искусства, сувенир и даже средство самовыражения. Если раньше пряники имели в основном простые формы и ограничивались классическим набором специй, то в современном мире они приобрели гораздо большее разнообразие и выполняют новые функции.

Особое внимание уделяется **оформлению пряников**. Наибольшую популярность получили изделия, украшенные цветной глазурью в стиле айсинг. С помощью кондитерских мешков мастера создают сложные орнаменты: снежинки, кружевные узоры, цветы, пейзажи и даже портреты. Благодаря этому каждый пряник становится уникальным и может использоваться как сувенир или памятный подарок.

Среди современных тенденций можно выделить и **персонализацию**. Всё чаще пряники изготавливаются с надписями, логотипами компаний, именами или поздравительными фразами. Такие изделия находят применение в корпоративных подарках, на свадьбах, юбилеях и других мероприятиях.

Большое распространение получили **тематические наборы пряников**. К самым востребованным относятся новогодние наборы (ёлочки, снежинки, Деды Морозы), пасхальные (яйца, зайцы), свадебные (сердца, кольца, голуби), а также детские — с изображением мультяшных героев и животных. В последние годы популярность приобрели пряники в форме школьной атрибутики — тетрадей, карандашей, цифр, которые дарят учителям и детям к 1 сентября.

Отдельным направлением стало создание **пряничных домиков**. Они воспринимаются не только как еда, но и как праздничный декор интерьера.

Конкурсы и мастер-классы по сборке и украшению пряничных домиков стали частью рождественских ярмарок в разных странах.

Следует отметить, что современные тенденции затрагивают и **технологии изготовления**. Всё чаще используются натуральные красители и продукты, исключая искусственные добавки. Это связано с ростом интереса к здоровому питанию. Некоторые кондитеры создают «фитнес-пряники» — без сахара, на меду или с использованием безглютеновой муки.

Таким образом, исследование показало, что современные имбирные пряники — это не просто сладкое угощение, а кулинарное искусство, объединяющее традиции и новые идеи. Они стали важным элементом праздничной культуры, а их производство и оформление превратилось в отдельное направление кондитерского дела, сочетающее эстетику, оригинальность и практическую ценность.

2.2 Где может использоваться имбирный пряник

Имбирный пряник является универсальным продуктом, который может использоваться не только как сладкое угощение, но и в качестве сувенира, подарка или декоративного элемента. Благодаря разнообразию форм и способов украшения, он занял прочное место в праздничной культуре и в современной кулинарии.

Прежде всего пряник используется **в кулинарных целях**. Он является традиционным угощением на Рождество и Новый год, а также может подаваться к чаю в любое время года. Пряники часто включают в праздничное меню, украшают ими сладкие столы на свадьбах, днях рождения, детских утренниках.

Большое значение имеет **декоративное использование**. Пряничные домики и фигурные пряники служат элементами новогоднего декора, их можно развешивать на ёлке вместо игрушек или использовать для украшения

праздничного стола. Благодаря яркой глазури и необычным формам пряники становятся настоящими арт-объектами.

Не менее важным является их применение в качестве **сувениров и подарков**. Старинная традиция дарить расписные пряники сохранилась и сегодня. Такие изделия могут иметь надписи («Счастья», «С любовью», «Поздравляю») или оригинальный рисунок, благодаря чему они выполняют роль памятного подарка. В России до сих пор популярны тульские пряники, которые используются именно как сувениры.

Современные кондитеры активно используют имбирные пряники в **маркетинговых целях**. Они могут изготавливаться с логотипами компаний, рекламными надписями и вручаться партнёрам или клиентам на праздниках. Подобные изделия способствуют формированию положительного имиджа и используются как элемент фирменного стиля.

Кроме того, имбирный пряник может применяться в **образовательных и культурных мероприятиях**. На рождественских ярмарках и фестивалях часто проводятся мастер-классы по их выпеканию и росписи. Это помогает сохранять традиции, развивает творческие навыки и привлекает внимание к народной культуре.

Таким образом, имбирный пряник имеет широкие возможности применения: он может быть и сладким угощением, и украшением, и сувениром, и даже инструментом для продвижения товаров и услуг. Универсальность делает его востребованным продуктом, объединяющим гастрономическую ценность и эстетическую привлекательность.

2.3 Анкетирование

Для исследования отношения к имбирным пряникам был проведён опрос среди сверстников. В нём приняли участие 20 человек. Респондентам было предложено 5 вопросов с несколькими вариантами ответов.

Вопросы анкетирования

Вопрос 1. Нравятся ли вам имбирные пряники?

- Да, очень нравятся
- Иногда ем, но не часто
- Не люблю

Вопрос 2. Какой вкус вам кажется наиболее привлекательным?

- Классический (с имбирём и корицей)
- С добавлением шоколада или глазури
- С фруктовой или ягодной начинкой

Вопрос 3. Какие формы имбирных пряников вам больше всего нравятся?

- Фигурки (человечки, звери, мультгерои)
- Праздничные формы (ёлки, звёзды, сердца)
- Классические прямоугольные или круглые

Вопрос 4. В каких случаях вы чаще всего едите или покупаете имбирные пряники?

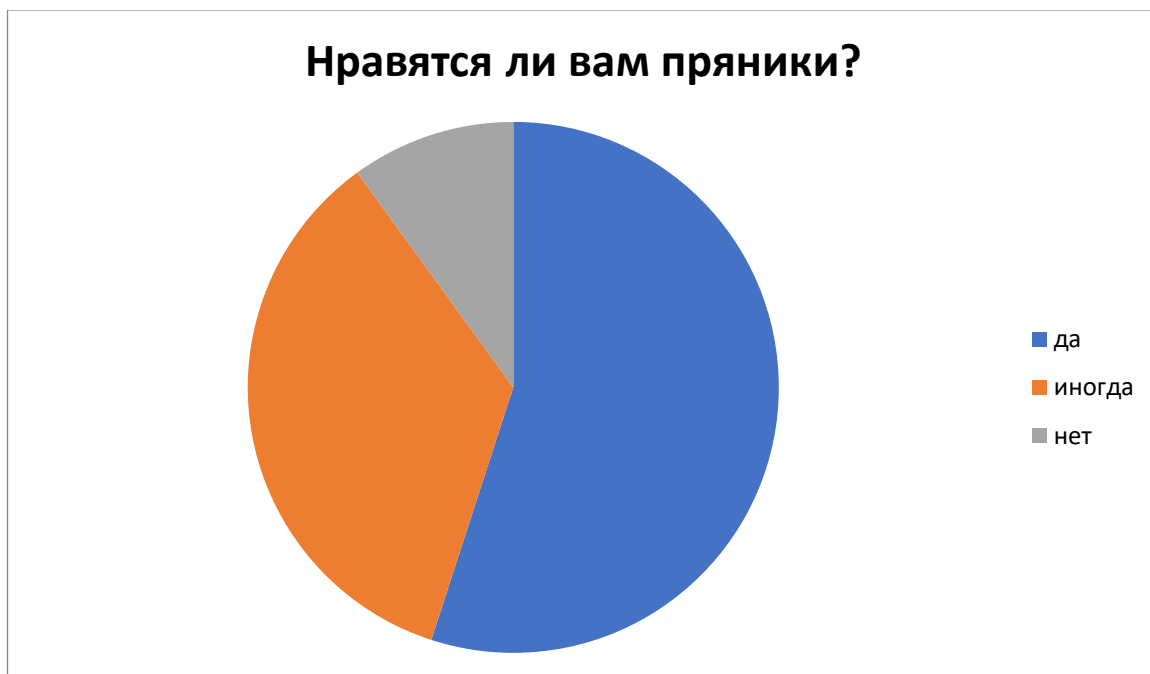
- На Новый год и Рождество
- В любое время, как сладость к чаю
- Почти никогда

Вопрос 5. Для чего, кроме еды, можно использовать имбирный пряник?

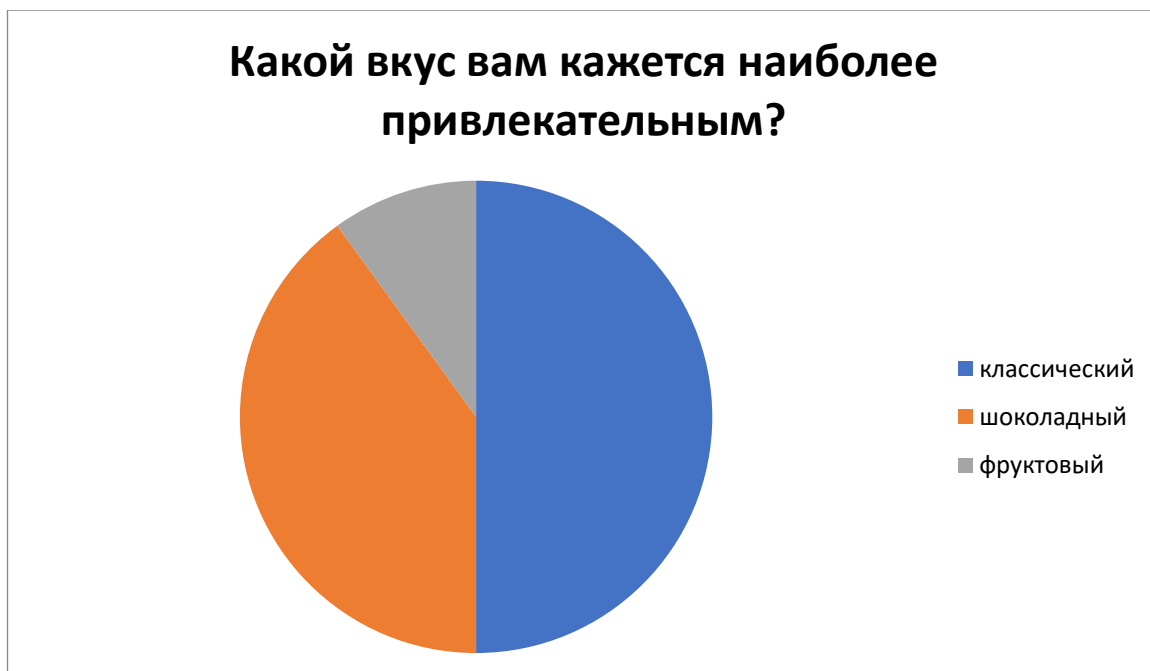
- В качестве подарка или сувенира
- Для украшения (ёлка, домики)
- Ни для чего, только для еды

По результатам опроса группы сверстников мы построили диаграммы:

Вопрос 1.



Вопрос 2.



Вопрос 3.

Какие формы имбирных пряников вам больше всего нравятся?



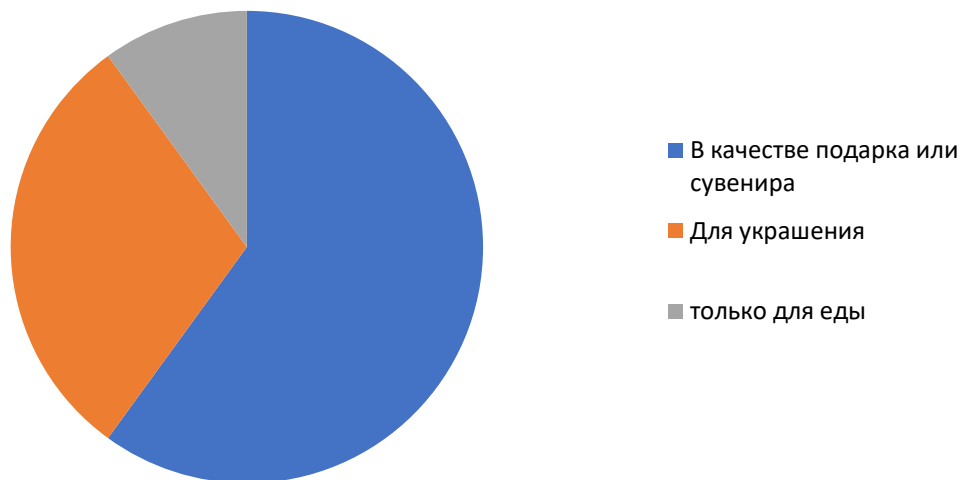
Вопрос 4.

В каких случаях вы чаще всего едите или покупаете имбирные пряники?



Вопрос 5.

Для чего, кроме еды, можно использовать имбирный пряник?



Результаты проведённого опроса среди сверстников показали, что имбирные пряники занимают значимое место в их представлениях о праздничной выпечке и воспринимаются не только как сладость, но и как символ определённых традиций.

Прежде всего, важно отметить общее положительное отношение к данному продукту. Более половины опрошенных (55 %) указали, что любят имбирные пряники, а ещё 35 % относят себя к категории «любителей в меру» — тех, кто ест их нечасто, но с удовольствием. Только 10 % признались, что не любят этот вид выпечки. Это говорит о том, что отрицательное восприятие встречается крайне редко, и в целом имбирные пряники имеют широкую аудиторию потребителей.

Что касается вкусовых предпочтений, то здесь сохраняется приверженность классике. Половина участников опроса (50 %) выбрали традиционный вариант с имбирём и корицей. Это подтверждает устойчивость культурных и вкусовых традиций, ведь именно такой вкус считается «настоящим пряничным». Однако 40 % респондентов предпочитают современные интерпретации с глазурью или шоколадом. Это свидетельствует о том, что молодёжь ценит не только вкус, но и внешний вид

пряников: сладкая глазурь и цветное оформление делают изделие более привлекательным. Варианты с фруктовой или ягодной начинкой оказались менее востребованными (10 %), что может объясняться меньшей привычностью и доступностью таких рецептов.

Особое внимание заслуживает выбор форм пряников. Наибольшую популярность получили фигурки — человечки, зверушки, мультяшные персонажи (45 %). Немного меньше голосов собрали праздничные символы — ёлки, звёзды, сердца (40 %). Классические круглые или прямоугольные пряники оказались на последнем месте (15 %). Это подтверждает, что для современных потребителей эстетическая составляющая играет важную роль: чем интереснее форма и оформление, тем выше привлекательность продукта.

Сезонность употребления пряников также была подтверждена опросом. Большинство респондентов (70 %) едят их в период зимних праздников — на Новый год и Рождество. Для 20 % пряники — это сладость «на каждый день», которая может подаваться к чаю в любое время года. Ещё 10 % опрошенных практически не покупают и не едят пряники. Таким образом, имбирный пряник остаётся прежде всего праздничным продуктом, который тесно связан с определённым временем года и культурными традициями.

Очень интересными оказались результаты вопроса о возможностях использования пряников помимо еды. Большинство участников (60 %) считают, что они подходят для подарков и сувениров. Ещё 30 % отметили декоративную функцию — использование пряников для украшения ёлки, праздничного стола или создания пряничных домиков. Только 10 % видят в прянике исключительно еду. Эти данные показывают, что восприятие пряника расширилось: он воспринимается как универсальный продукт, совмещающий гастрономическую и эстетическую ценность.

Таким образом, анализ опроса позволяет сделать несколько выводов. Имбирные пряники остаются востребованным и любимым продуктом, особенно в праздничный период. Наибольший интерес вызывают изделия классического вкуса, но при этом большое значение имеет их оформление:

глазурь, необычные формы и декоративные элементы делают пряники более привлекательными. Современные подростки воспринимают пряники не только как сладость, но и как сувенир или украшение, что открывает новые возможности для их применения в культуре и бизнесе.

ГЛАВА 3

3.1 Заключение

В ходе выполнения проекта на тему «Имбирный пряник» были изучены исторические сведения, особенности рецептуры и полезные свойства ингредиентов, а также проведено исследование современных тенденций и предпочтений сверстников. Полученные данные позволили рассмотреть имбирный пряник не только как элемент кулинарного искусства, но и как культурный символ, объединяющий традиции и современные направления в кулинарии.

История возникновения пряника показала, что он имеет многовековые корни. От древних медовых лепёшек, используемых ещё в Древнем Риме и на Руси, до современных расписных изделий — путь его развития тесно связан с культурой и праздниками разных народов. Особенно важно отметить, что пряник всегда играл роль не просто сладости, но и оберега, подарка или праздничного символа.

Изучение полезных свойств ингредиентов подтвердило, что пряники не только вкусны, но и обладают определённой пользой. Имбирь, корица, гвоздика, мёд и другие компоненты положительно влияют на здоровье: укрепляют иммунитет, улучшают пищеварение, помогают бороться с простудами. Это делает пряник продуктом, который сочетает в себе гастрономическое и оздоровительное значение.

Разнообразие видов и форм показало, что пряник может быть и традиционным круглым изделием, и фигурной выпечкой, и даже архитектурной композицией в виде домика. Современные технологии декорирования позволяют превращать пряники в настоящие произведения искусства, востребованные как в быту, так и в сувенирной и праздничной сфере.

Практическая часть работы подтвердила актуальность темы. В ходе исследования современных тенденций выявлено, что пряники становятся всё более популярными как элемент подарочной продукции, корпоративной

символики и праздничного декора. Проведённый опрос среди сверстников показал, что большинство положительно относятся к имбирным пряникам, предпочитают классический вкус со специями и глазурью, ценят необычные формы и яркое оформление. При этом пряники воспринимаются не только как сладость, но и как сувенир, подарок или украшение.

Таким образом, цель проекта была достигнута. Имбирный пряник был рассмотрен с разных сторон: исторической, культурной, кулинарной и социальной. Работа позволила сделать вывод о том, что пряник остаётся востребованным и актуальным продуктом, объединяющим в себе традиции прошлого и современные тенденции. Он имеет широкие возможности применения — от праздничного угощения до оригинального сувенира, от детской радости до корпоративного подарка.

Перспективы дальнейшего изучения темы могут быть связаны с исследованием новых рецептов (например, пряников для людей, соблюдающих диету или веганский образ жизни), а также с анализом экономической стороны их производства и продаж. Всё это подтверждает, что имбирный пряник — это не только вкусное лакомство, но и часть культурного наследия, сохраняющая свою ценность и сегодня.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. **Андреева, В. А.** Русская кухня: традиции и современность / В. А. Андреева. – Москва: Эксмо, 2017. – 256 с.
2. **Баженова, Н. И.** Кондитерские изделия: технология и оформление / Н. И. Баженова. – Санкт-Петербург: Питер, 2019. – 304 с.
3. **Гринева, Е. В.** Кулинарные традиции народов мира / Е. В. Гринева. – Москва: Академия, 2016. – 352 с.
4. **Долгова, И. П.** Сладости на все случаи жизни / И. П. Долгова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 192 с.
5. **Ермолаева, С. Л.** Хлеб и пряники на Руси / С. Л. Ермолаева. – Москва: Вече, 2015. – 240 с.
6. **Ковалёва, О. Н.** Традиционные пряники: история, рецепты, технологии / О. Н. Ковалёва. – Тула: Приокское кн. изд-во, 2014. – 176 с.
7. **Михайлова, А. С.** Старинные рецепты русской кухни / А. С. Михайлова. – Москва: Белый город, 2013. – 224 с.
8. **Рябинина, Е. В.** Имбирь и его применение в кулинарии / Е. В. Рябинина. – Екатеринбург: У-Фактория, 2012. – 160 с.
9. **Сидорова, Н. А.** Кулинарное искусство: учебное пособие / Н. А. Сидорова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 288 с.
10. **Федорова, Л. Г.** Кулинарные изделия: энциклопедия сладостей / Л. Г. Федорова. – Москва: АСТ, 2018. – 320 с.