

## Мастер класс «Роспись пряничных изделий» учащимися 5 «В» Школа №34



Пряники - это один из наиболее древних видов мучных кондитерских изделий. Они издавна изготавливались в России и делали их преимущественно на меду.

Пряники - излюбленное и распространенное лакомство. Практически все группы населения предпочитают мучные кондитерские изделия сахаристым. В каждой местности выпекали свои пряники по традиционным рецептам, а секреты изготовления передавались

из поколения в поколение. В последние годы имеется устойчивая тенденция к росту потребления пряников.



Поскольку спрос на пряничные

изделия не падает, а спрос, как известно, рождает предложения, то потребительский рынок на сегодняшний день имеет достаточный ассортимент пряничных изделий.

Вот и Лесозаводский индустриальный колледж, вкладывает небольшую лепту в распространении технологий по выработке пряничных изделий. На

протяжении нескольких лет студенты колледжа по профессии Повар, кондитер проводят мастер классы по росписи пряников.



23 ноября 2023 года на базе школы №34 по приглашению классного руководителя 5 «В» класса Любовь Алексеевны Разгильдяевой было проведено мероприятие «Роспись пряников, сахарной глазурью». В мероприятии принимали участие студенты 3 курса Бужор Татьяна, Толстик Кристина, под руководством мастера производственного обучения Тетерятниковой Л.А. студенты показали приемы рисования на пряничных изделиях.

Учащиеся 5 «В» с интересом и увлечением выполняли роспись пряников. Мероприятие прошло на позитивной ноте, ребята получили, удовольствии от зарисовки на пряниках.

