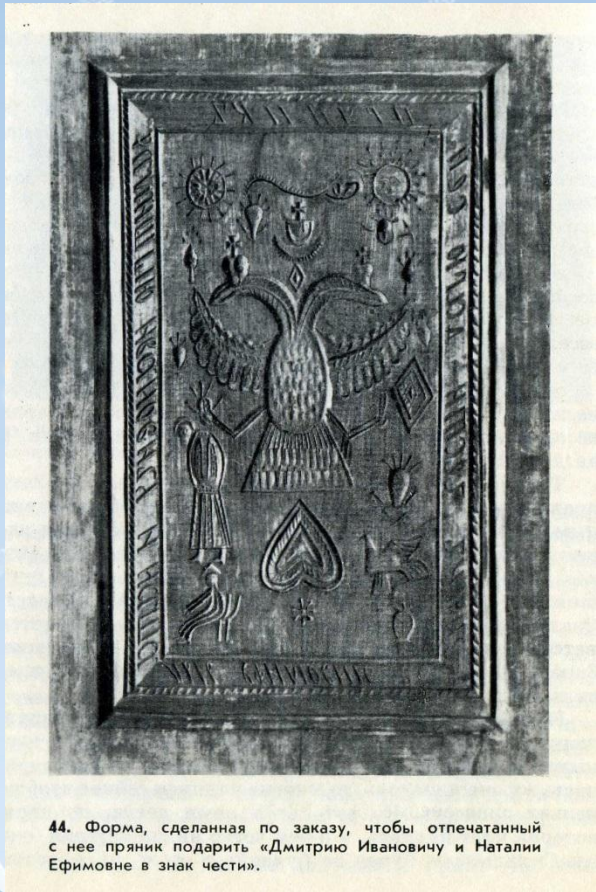
«КОНЬ С РОЗОВОЙ ГРИВОЙ»

С пряниками было связано много народных обычаев. Их дарили в знак уважения, любви, по случаю больших торжеств.



44. Форма, сделанная по заказу, чтобы отпечатанный с нее пряник подарить «Дмитрию Ивановичу и Наталии Ефимовне в знак чести».

- «Подносные» пряники поражали своими размерами от 50 см и до 1 м) и весом (до 1 пуда). Поэтому их доставляли на лошадях с особой осторожностью.
- Выделялись сложностью рисунка и высоким стилем дарственных надписей:

«От совести моей дарю милости твоей»

Пряники

лепные

лепили из теста – так же, как игрушки из глины

силуэтный

использовали картонный шаблон или штамп из жестяной полоски, с помощью которого из раскатанного теста вырезался силуэт будущего пряника

печатные

делали с помощью пряничной доски в виде рельефного оттиска на тесте

Поморские козули

Козуля-медведь
"Козули в виде всадника и медведя приносили обладателю успех и удачу"

Козуля на любовь
"Олень оберегает любимого"

Олешек на дружбу
"Олень - символ дружественных отношений"

Козуля-Олень
защищает от злых Духов

Козуля-тетёрка
"птичек и тетёрок дарили с пожеланиями благополучия и счастья в семейных отношениях"

Мастерству стряпать козули девочки учатся сызмальства. Вместе с бабушками и мамами лепят их в рождественское утро. Случается, что их коровы, овцы, барашки получаются не хуже, чем у взрослых. Так из поколения в поколение передается в поморских деревнях этот хороший старый обычай.

Силуэтные пряники
(архангельские рождественские козули)

Конь - символ солнца, небесный олень - олицетворение нарождающейся жизни, в данном случае нарождение солнца, которое от зимы поворачивает к лету.

Пряничные доски

Пряничная форма. Москва, Государственный исторический музей

Пряничная форма села Работки Нижегородской губ. Москва, Государственный исторический музей

Тверская пряничная форма. Москва, Государственный исторический музей

Форма для маленьких пряников. Москва, Государственный исторический музей

Ингредиенты для теста:

сахар	3 стакана
масло	200 г
Специи (корица, кардамон, имбирь, мускатный орех, гвоздика)	1,5 ч.л
сода	1 ч.л.
1яйцо+2желтка	
мука	Больше 0.5кг

замес теста

новогодняя ёлка

Издавна считалось, что дарить пряники — на счастье.
В канун Новогодних праздников хочу пожелать всем добра и счастья!
Пряник не только сладость, но и в доме радость!
В нём солнышко да водичка,
Медок, да мучичка,
Любви частичка,
Да доброе слово-
Вот и готово!
пряники – это маленький шаг по сохранению традиционного наследия русского народа.

Интернет-ресурсы:

1.http://www.vokrugsveta.ru/vs/article/157
2.http://www.liveinternet.ru/users/nina-1963pr/post254749757/
3.http://festival.1september.ru/articles/615750/
4.http://sfera.fm/articles/pryanichnye-metamorfozy
5.http://x-food.ru/2008/04/11/prjanik__ego_velichestvo.html
6 http://rudocs.exdat.com/docs/index-375801.html
7 http://pryanikovo.ru/po-staromu-rozhdestvenskomu-oby-chayu/
8 http://pryanikovo.ru/arhangel-skie-kozuli-iskusstvo-severa/#more-313
9 http://pryanikovo.ru/kargopol-skie-tetery/#more-356
10 http://pryanikovo.ru/russkaya-narodnaya-rez-ba-po-derevu/#more-237
11http://news.nordportal.ru/novosti/kultura/arkhangelskie_muzhchiny_kozulshchiki_raspisali_ptitsu_devu_nevidannoy_krasoty
12 http://vaga-land.livejournal.com/502568.html#
13 С Жегалова С Жижина З Попова Ю Черняховская» Пряник,Прялка и птица сирин»М,» Просвещение» 1983

Источник шаблона: учитель информатики Курбанова Ирина Борисовна, ГОУ СОШ № 594, Санкт -Петербург, сайт: http://pedsovet.su/