

Презентационное сопровождение к уроку ИЗО

ДЕКОРАТИВНО- ПРИКЛАДНОЕ

творчество

РУССКИЙ ПРЯНИК

Подготовила:

Ивушкина Мирослава Николаевна
учитель начальных классов
МОУ СОШ № 27 г.Подольска



Солнечный
лицо

На Руси
первые
пряники,
называемые
“медовым
хлебом”,



Пряники было
принято дарить, в
Прощеное
Воскресенье,
которое
приходилось на
последний день
Масленицы перед
началом Великого
поста.



ЛЕПНЫЕ ПРЯНИКИ - особый вид пряничного производства

**в виде ритуального хлеба отражавшие
зависимость древних славян от природных
явлений, уважительное отношение к
природе и богам, олицетворяющим ее
силы**

**Лепной
пряник**



Козуля





Тетёрка



Тетёрка

Не менее древнюю историю, чем
лепные "козули", имеют и так
называемые "тетеры", или
"витушки", которые до сих пор
делают на Мезени и в Каргополе

Эти пряники выпекают из ржаного теста,
раскатанного в виде тонких жгутиков

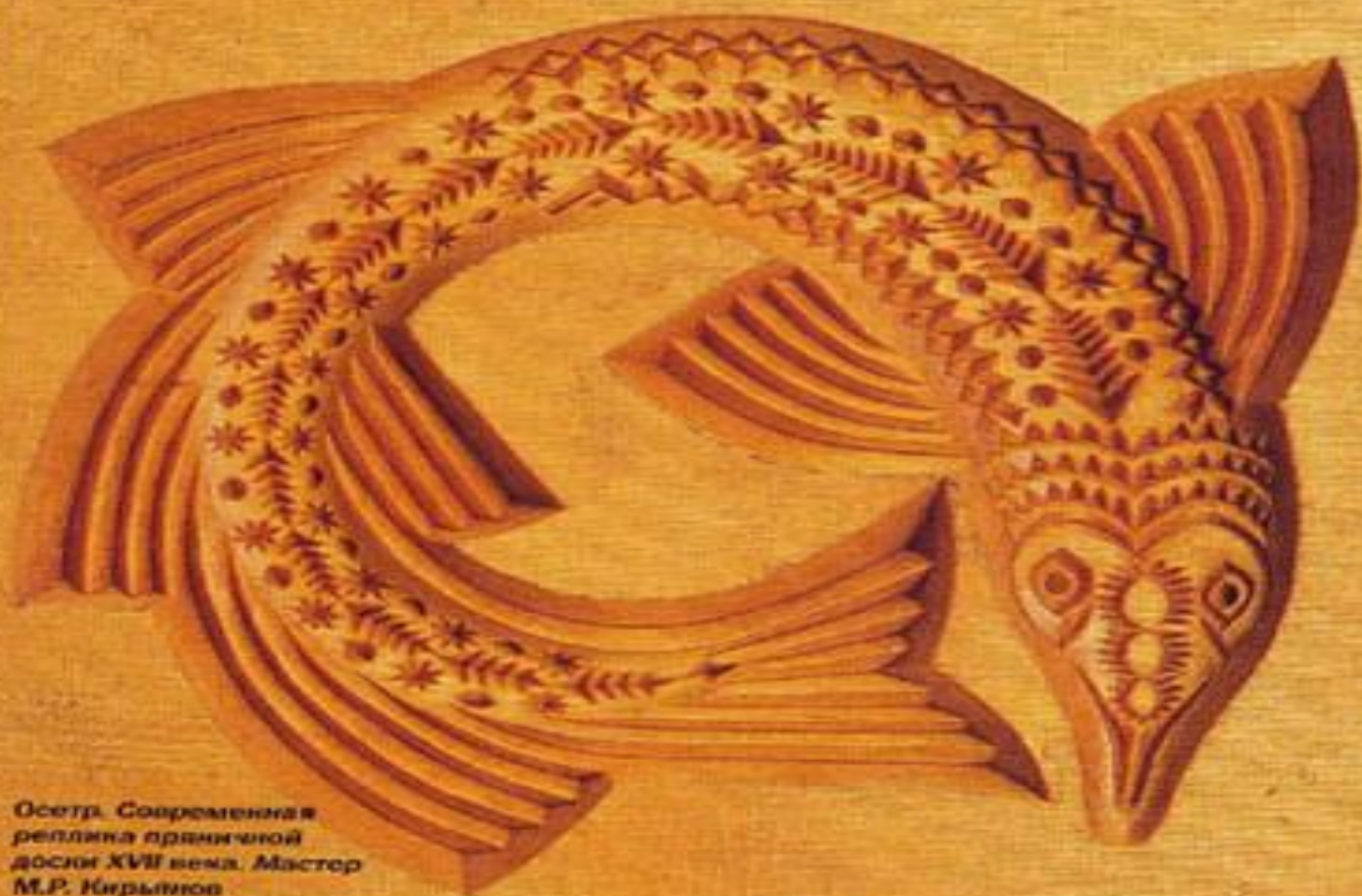








ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК -
изготавливают с помощью пряничной
доски, или "пряницы", как
рельефный оттиск на тесте. Любимым
материалом резчиков по дереву
считалась липа



Осетр. Современная
реплика пряничной
доски XVII века. Мастер
М.Р. Кирьянов



Печатный пряник

СИЛУЭТНЫЕ ПРЯНИКИ

Появились сравнительно
недавно.

Традиция их изготовления
связана с празднованием
Рождества.

Петушок





Рождественская
звезда

Ненка на нартах

