

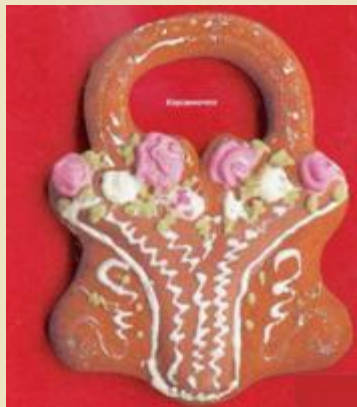
История



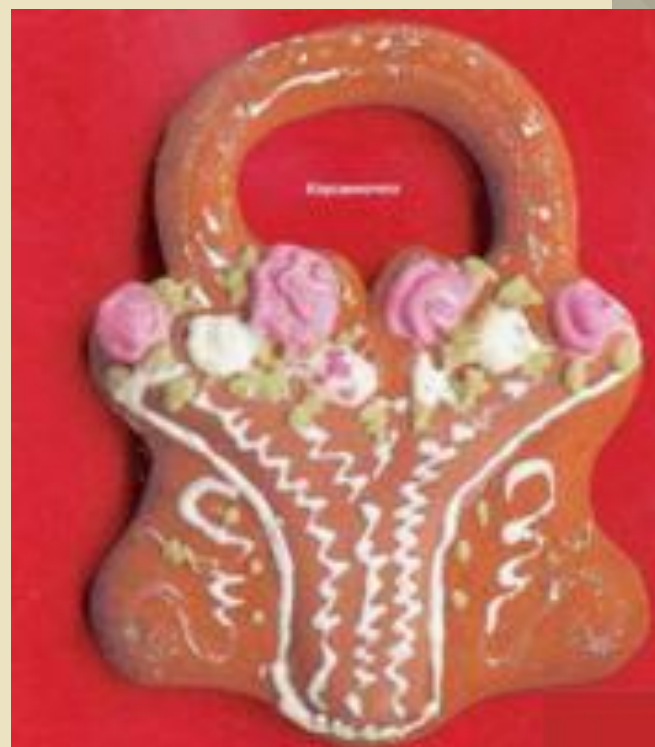
пряники ка



Для детей выпекались небольшие пряники в форме домашних животных, птиц, зверей, с традиционными новогодними сюжетами, в подарок невесте и молодой даме дарили пряник в виде корзины цветов, сердечка, целующихся голубков, лебедей, павлинов с соответствующими случаю надписями: «Знак любви», «Знак верности», «Знак памяти», «Знак дружбы», «Кого люблю, тому дарю», «В день ангела».









По случаю больших торжеств выпекались специальные пряники, которые назывались «подносные» или «здравные». Они не только поражали своими размерами (от 50 см до 1 м и более) и весом (от 5 до 15 фунтов, а в некоторых случаях до 1 пуда. Пуд - 16 кг), но и выделялись особой сложностью рисунка, «От всей совести моей дарю милости твоей» или «Радуйся Российский Орел двуглавый, ты бо еси ныне во всем мире славный».

Изображаемые в пряниках мотивы и персонажи немногочисленны:

Древние образы:

* Конь

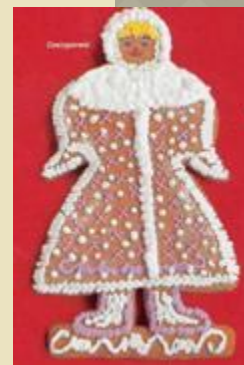
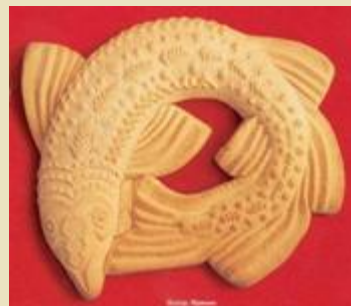
* Разнообразные птицы (петух, птица - пава, лебедь, птица - Сирин)

* Лев

Бытовые мотивы:

* Рыбы

* Предметы быта (часы, кувшин, самовар, фигура человека)

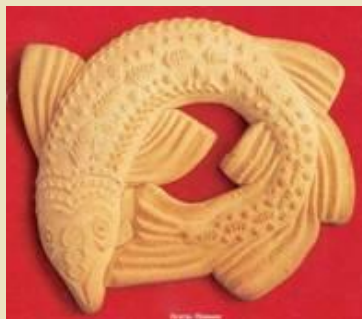


ПРЯНИКИ

ЛЕПНЫЕ



ПЕЧАТНЫЕ



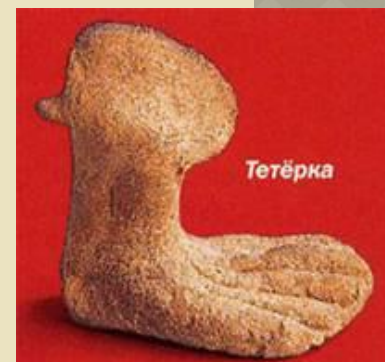
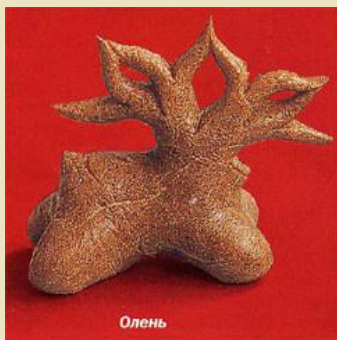
СИЛУЭТНЫЕ

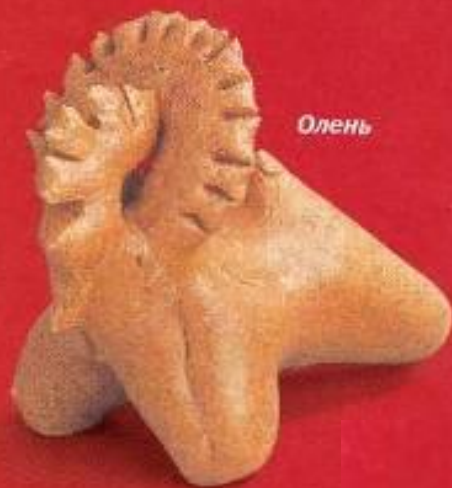


История пряников насчитывает много веков и даже тысячелетий. Пряники были обязательным элементом почти каждого праздничного стола, представляя собой наиболее доступное и широкое распространённое лакомство. Искусные мастера готовили их по - разному. Пряники трёх видов: лепные, печатные, силуэтные.

***ЛЕПНЫЕ
ПРЯНИКИ***

Лепной пряник пришёл к нам из языческой Руси. Лепят из теста прямо руками так же, как обычно лепят глиняные игрушки. По сути дела каждый лепной пряник - своеобразная миниатюрная декоративная скульптура.





Олень



Лепной
пряник



Тетёрка
с птенцом



Олень



Козуля



Тетёрка



Тетёрка

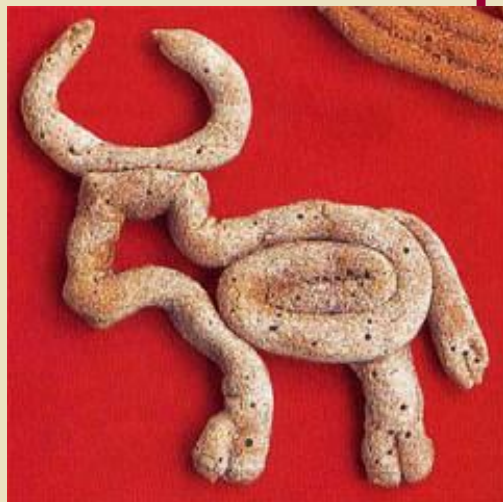
Разновидность лепных
пряников -

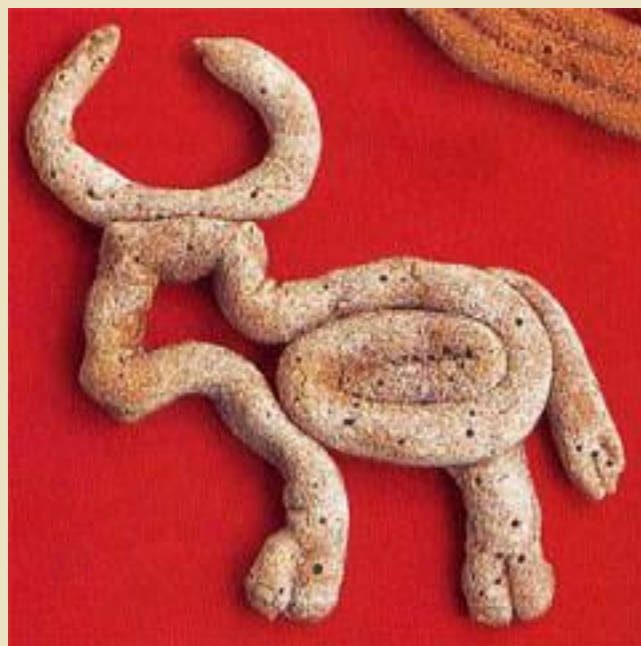
"тетёры"

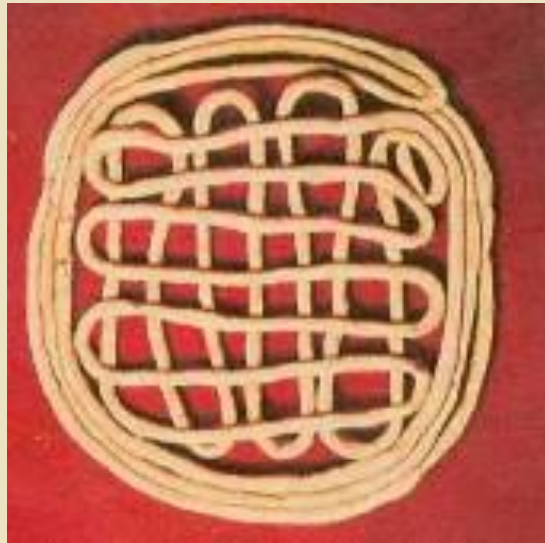
или

"витушки"

Эти пряники выпекают из ржаного теста, раскатанного в виде тонких жгутиков, превращающихся в фигурки зверей или спиралевидные геометрические фигуры, близкие к солярным знакам и орнаменту.







**История пряников насчитывает
много веков.**

**Первые пряники были
лепными. Они изготавливались
руками из куска теста без каких
- либо вспомогательных средств.**

ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК





Печатный пряник - самый популярный
гостинец из Тулы.

Со сладким красивым сувениром едут
туляки к друзьям в другие города и
страны.



Первое
упоминание о
пряничном
ремесле в
старинных
писцовых книгах
датировано 1685
годом.





Именно тульские умельцы придумали вырезать из дерева специальные формы - «пряничные доски», с помощью которых создавались на выпечке затейливые узоры, слова, символические изображения.









У пряников особая рецептура и технология изготовления. Мед в них - и сладость, и ароматизатор и природный консервант.





Уже в конце XIX тульские пряники получили всемирное признание, они экспонировались на международных выставках.





В 1899 и 1900 годах в Париже сладкие шедевры кондитеров Гречихиных отмечены высшей наградой «Гран-при» и золотыми медалями. Экспозиция из Тулы была оформлена в виде торгового павильона с пряничной крышей.





И сейчас пряники в Туле выпекают по старинным рецептам. Пряники бывают юбилейными, именными, визитными, фигурными.

Значительная коллекция представлена в музее «Тульский пряник». Здесь есть и малютка размером с полтинник, и 50-килограммовый великан, и пряники, изготовленные в честь знаменательных событий.



Силуэтные пряники



Первое упоминание о них относится к 1850 году, но уже к началу XX века силуэтные пряники благодаря своим декоративным качествам стали наиболее массовыми и популярными.



С помощью узорного, рисованного пряника объяснялись в любви, желали здоровья и счастья. Миниатюрными хрустящими изделиями в форме зверушек, рыбок, цветочков, бабочек, колокольчиков, домиков украшали елку. Их пекли месяца за два до Рождества и, бывало, хранили весь год как символ счастья.

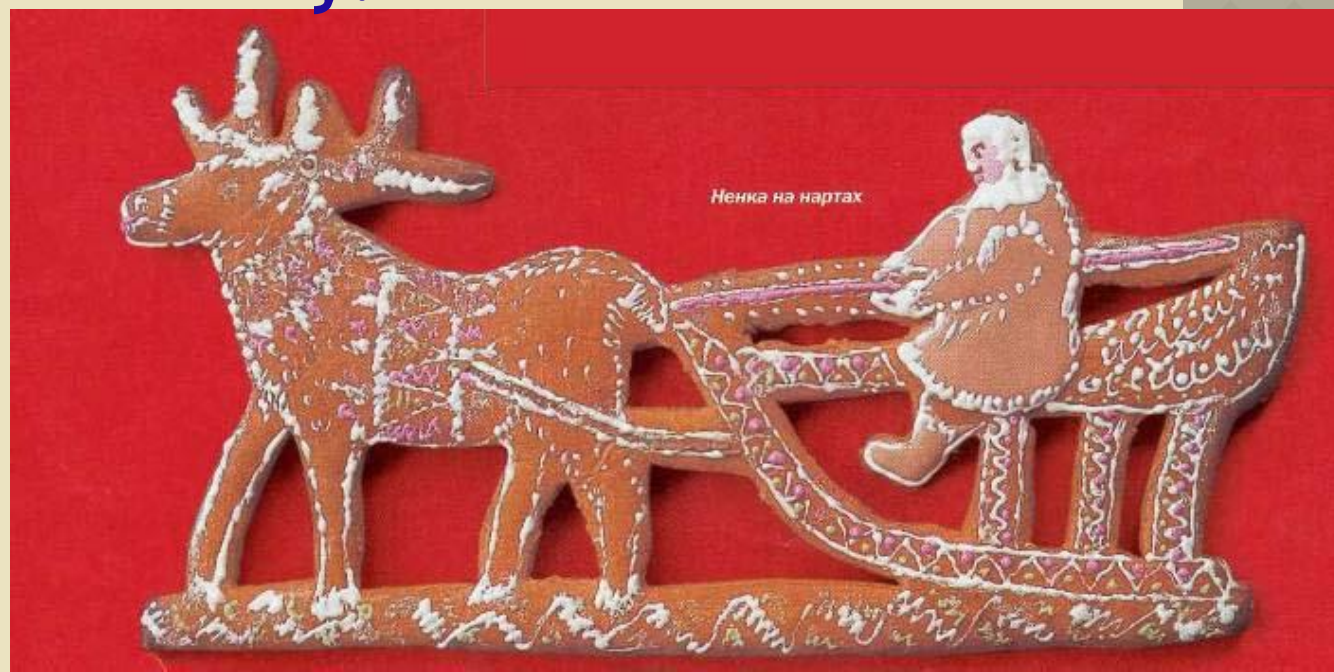


Самые замечательные силуэтные пряники под названием "козули" выпекали и выпекают до сих пор в Архангельске.

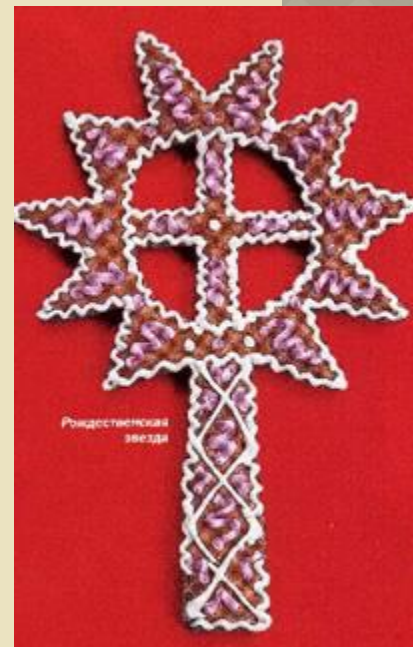
“Козули” - название условное, чаще всего северные пряники изображали коня или оленя, ведь олень всегда был у разных народов символом Солнца, оберегом от зла.

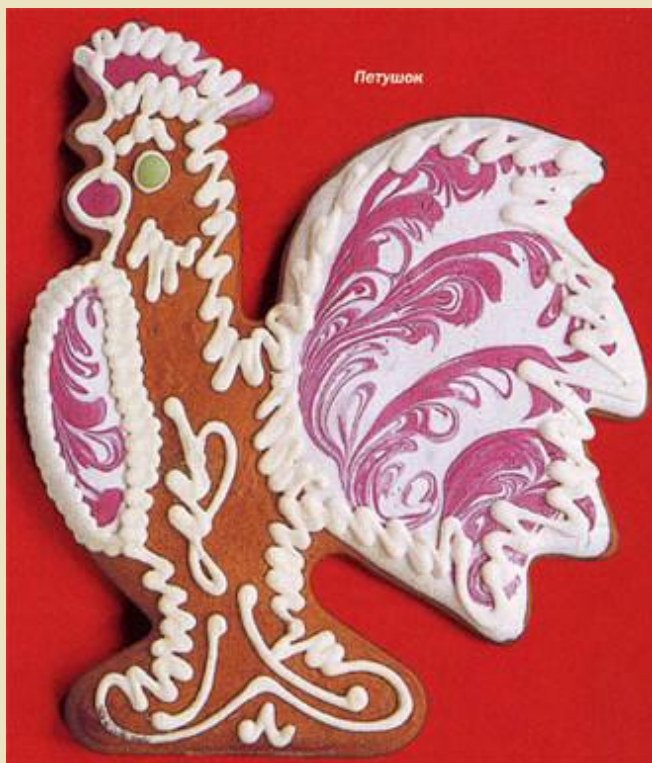


Традиция их изготовления связана с празднованием Рождества. В святочные недели "козули" выставляли на окна изб, ими одаривали родственников и колядующих, особенно детей, чтобы обеспечить благополучие в доме, прикрепляли к воротам скотного двора, чтобы скот плодился и не терялся летом в лесу.



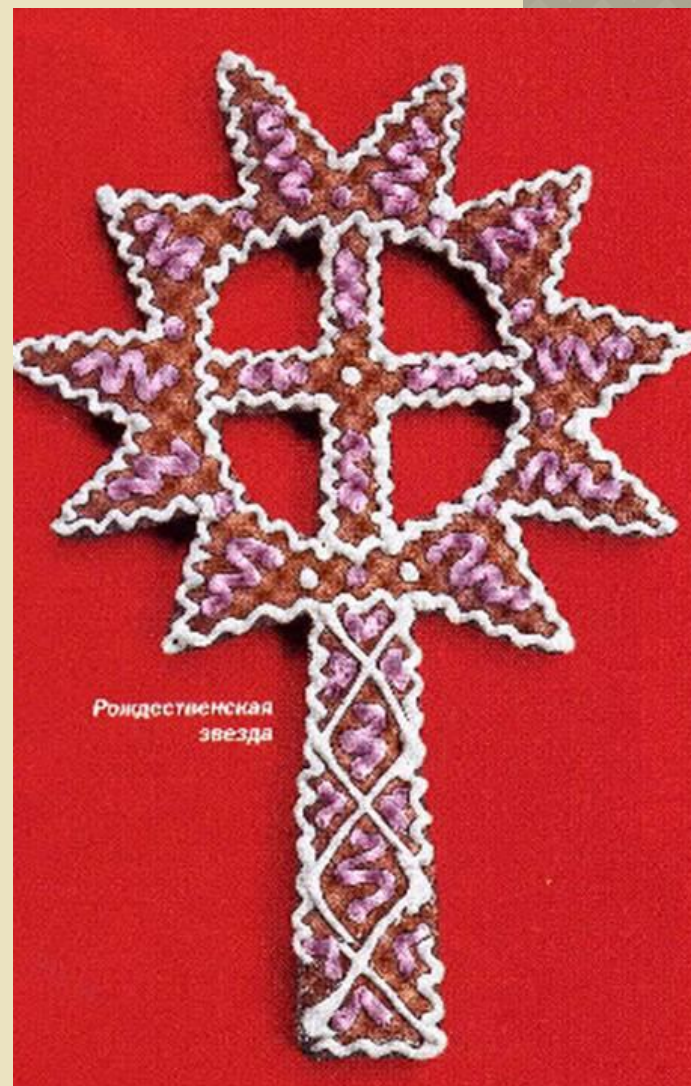
Персонажами этих козуль, приуроченных к новогодним праздникам, традиционно были Дед Мороз, Снегурочка, Рождественская звезда, а также оленья упряжка с ездоком в национальных одеждах.







Силуэтный
пряник



Рождественская
звезда

Изготовление силуэтного пряника

В отличие от лепных, вырезные пряники — **плоские**. Они вырезаются из пластины раскатанного теста ножом или с помощью специальных металлических форм. У хорошейстряпухи всегда было в запасе несколько форм-высечек, с помощью которых можно было легко и быстро вырезать из теста фигурки петушков, жаворонков, коровок, рыбок и т.п.

Формы изготавливали из узких полосок листовой стали. Полоску сгибали по контуру пряника, а концы припаивали или соединяли с помощью заклепок.



**Лишнее
слово**

КОЗУЛИ	ЛЕПНЫЕ	СИЛУЭТНЫЕ
---------------	---------------	------------------

**Какое слово лишнее?
Почему?**

тетёры

козули

Архангельск

**Какое слово лишнее?
Почему?**

ИСТОЧНИКИ:

<http://projekty.zseis.zgora.pl/files/%D1%82%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5-%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8>

<http://a-lapin.narod.ru/tula08-2.htm>

<http://zlngrd.ru/clauses/35805.html>

<http://club.weekend.ru/?action=pv&id=407836&page=0>

<http://socrecepty.ru/recepty/4298-.html>

http://muchnoe.ucoz.ru/photo/tulskij_prjanik_s_fruktovoj_nachinkoj_500x338www_uniconf/1-0-196

http://100receptov.virtbox.ru/worldnews/gpage_1148.html

http://www.tkf.uniconf.ru/ru/news_release/?nid=4781

<http://www.museum.ru/N24613>

<http://retsepty-s-foto.ru/856-rozhdestvenskij-recept-russkix-pryanikov.html>

<http://busido-ru.livejournal.com/1091.html>

<http://www.liveinternet.ru/users/kumushki/post252683896/>

<http://www.liveinternet.ru/users/ka82/rubric/1014734/>

http://www.runav.ru/news_419.html

<http://www.showbell.ru/goroda/index.php?st=tula1>

<http://travel.imhonet.ru/place/861297/neighboures/>

http://www.votpusk.ru/country/dostoprим_info.asp?ID=14606

<http://a-lapin.narod.ru/tula08-2.htm>