

РУССКИЙ ПРЯНИК



СОДЕРЖАНИЕ

История пряника

Разновидности

Пословицы о прянике



Пря́ник — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального теста; для вкуса могут добавляться мёд, орехи, изюм, фруктовое или ягодное повидло, пряности.



**На вид
пряник —
пластина
фигурной,
прямоугольной
или овально
формы, на
верхней част
которой
выдавлен
рисунок.**



**ПРЯНИК —
СИМВОЛ
праздника,
хотя делали
пряники не
ТОЛЬКО на
праздники**



Первые пряники на Руси, назывались «медовым хлебом» и появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и коренья, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.

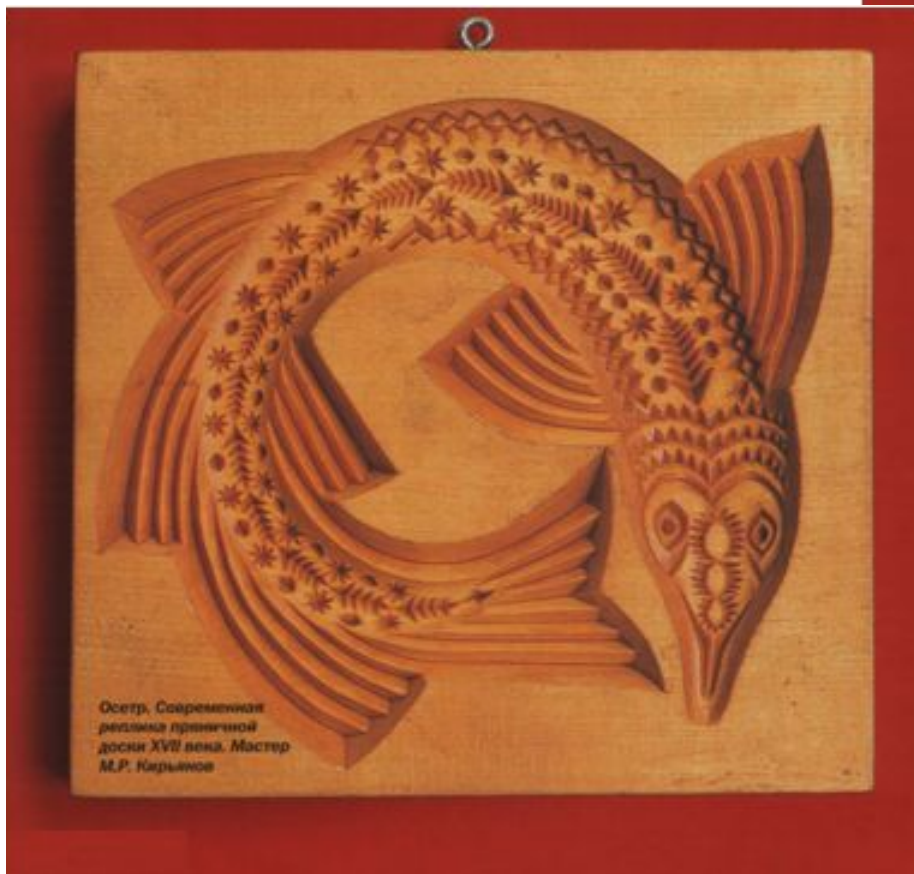


По способу приготовления пряники делят на три вида: *печатные*.



Печатный — самый распространенный, изготавливался с помощью пряничной доски, сделанной из дерева твердой породы.

ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК



Осетр, Современная
резьба прикладной
доски XVII века. Мастер
М.Р. Карьянов



Вырезной пряник вырезается из теста с помощью металлической формы;



ВЫРЕЗНОЙ ПРЯНИК

самый простой и эффективный способ приготовления.





Особой, региональной разновидностью, русских пряников являются козули. Такие пряники очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья. По способу изготовления *козули*, по крайней мере современные, можно отнести к вырезным пряникам.





Лепной пряник — самый древний способ;
особенно распространен был на Севере.



ПОСЛОВИЦЫ О ПРЯНИКЕ

«И пряником не заманишь

«Ломается как пряник»

«Без работы пряников не
купишь»

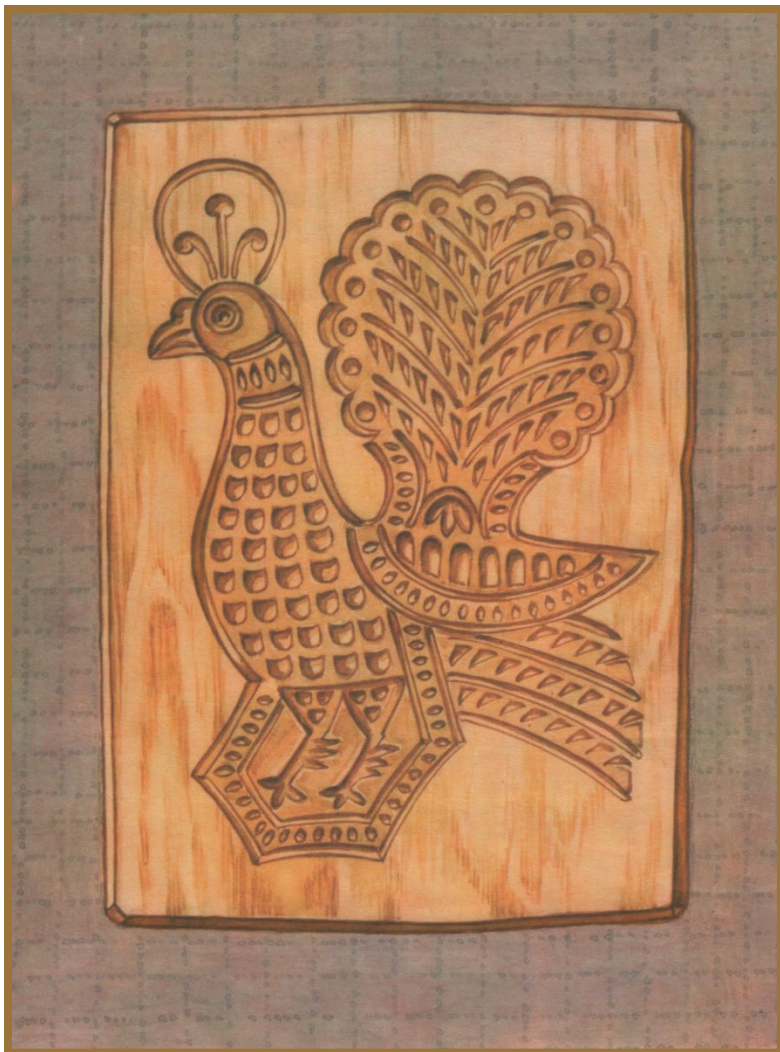
«Кнутом и пряником»

«Купи се пряник» — самое
популярное выражение год



ТВОЯ МАСТЕРСКАЯ

**Выполните эскиз пряничной
доски.**



Выполните
эскиз пряника.

