

Консультация для родителей

Необычные традиции Руси, в которых пряники играли особую роль».

Пряничные традиции на Руси - разнообразны, но немногие дошли до наших дней. В XVII - XIX столетиях пряничное искусство было очень популярным народным ремеслом. В каждой губернии состав пряников содержал уникальную рецептуру, которая передавалась от родителей к детям. Пряники были традиционной домашней выпечкой, которая изготавливалась с помощью пряничных форм*, по различным рецептам и пропитывалась своей историей. В древней Руси существовало много ритуалов, праздников, обычаев и поверий, важной частью которых были домашние пряники. С ними отмечали рождение и поминали, дарили на праздники, использовали для развлечений.

О некоторых пряничных традициях я хочу вам рассказать.

Пряники на Именины.

На День Святого, охраняющего жизнь, делали особые пряники с начальной буквой своего имени. В первый день их ни в коем случае не ели, нужно было спрятать пряник за икону. По поверью ночью прилетал ангел - хранитель, первым пробовал лакомство, становился добрым и весь год помогал подопечному.

Детские пряники.

Пряники для деток выпекали различных форм. Для совсем маленькой детворы изготавливали пряники в виде пальчиков - прямоугольников, на которых в виде рельефа наносили имена - Миша, Дима, Оля, Ира, также на пряничной выпечке были изображения рыбок, петухов, птиц и других животных. На Руси в XVIII столетии появились пряники в виде букв - «сладкая азбука». Дети очень любили пряники - буквы. Буквы запоминались очень легко! Да еще и оставалось вкусное послевкусие от азбуки - лакомки. Пряничная выпечка помогала приобщить детвору к грамоте.



Пряники для девиц.

На Руси пряники присылали невесте вместо букета цветов. Если избранница принимала пряничный подарок, то можно было засылать сватов, а если нет — значит, не по сердцу ей, не любит парня, сделала от ворот поворот. Пряник могли бросать под Рождество, как башмачок - гадали, скоро ли девица выйдет замуж. Формы пряников для девушек парни выбирали разные: пекли с изображением цветов, надписями: «люблю», «буду верным», «уважаю», «ценю дружбу», «помню».

Красивая традиция была в Пасхальное время. Перед Храмом или на лужайке появлялась молодежь. Молодые люди выстраивались напротив девушек, и парень бросал пряник понравившейся ему девушке. Если молодой мужчина люб, то девица пряник старалась поймать. Если девушка случайно не смогла поймать пряник, хотя и хотела, то приходилось ждать даже до следующего года, с земли взять выпечку было нельзя.



Пряник в виде особого знака.

С давних времен на Руси пряничная выпечка означала благополучие, богатство и семейное счастье. Пряники приносили в дар на Прощеное Воскресенье в последний день Масленичной недели, перед Великим постом. В этот праздник, по традиции христиан, просили прощения за все причиненные обиды. Ходили в гости с пирожками и очень большими, тяжелыми пряниками (почти пять килограммов). Яркие обидчики отвозили дары даже на двух телегах, лишь бы получить прощение. Разные формы пряников означали разное, например олененок - знак мужской силы, чести; сердечко – знак влюблённости, симпатии, привязанности; точка на украшенном прянике означала рождение, источник будущей жизни; окружность - это солнечное светило, дающее жизнь; елка - к здоровью; баран - к благополучию; птичка - семейные узы.



Пряники для развлечений.

Порой пряники использовали неожиданным образом, например, в играх. В Тульской области в дни ярмарок и базаров местные жители устраивали командные игры и кидали пряники диаметром не больше 200 мм. Приз получал тот, чей пряник улетал на самое дальнее расстояние и, падая на землю, не разбивался. Ловкачи пряничной игры на ярмарке получали приз в виде 320 кг пряников.

Пряники как средства массовой информации.

Пряники могли выступать в роли «вкусной газеты», рекламы. Они напоминали населению об изменениях в техническом прогрессе, искусстве, политике. Первый пароход «Русалка», появившийся в 1815 году в России на Волге, сразу удостоился чести украсить румяную, пряничную выпечку. Считали за честь быть изображенными на вкусном прянике и цирковые артисты, артисты балета, певчие, прибывшие с гастролями в то или другое городское поселение. На пряничной выпечке изображали для покупателей новый дизайн уборов, особенно женских, повозки, терема с золотыми крышами, сцены из быта городских и сельских жителей, домашнюю утварь, народных сказочных и былинных героев.

До наших дней дошла малая часть пряничных историй. Но и сегодня на пиршество в качестве угощений и подарков можно

приготовить домашние печатные пряники, украшенные глазурью или различной поливкой - айсингом, где используют пищевые красители. Переняв опыт древних мастеров, народные пряничные традиции, используя современный декор, можно воссоздать неповторимую пряничную историю.