

«Пряник - символ праздника»





Все помнят строчки из любимой сказки нашего детства - «Сказка о рыбаке и рыбке» Александра Сергеевича Пушкина:

За столом сидит она царицей,
Служат ей бояре да дворяне.
Наливают ей заморские вины;
Заедает она пряником
печатным..

Что это за лакомство такое?

История возникновения пряника



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

На вид пряник чаще всего — слегка выпуклая в середине пластина прямоугольной, круглой или овальной формы, на верхней части обычно выполнены надпись или несложный рисунок, часто сверху нанесён слой кондитерской сахарной глазури. Первое письменное упоминание о приправленных специями медовых лепёшках относят примерно к 350 г. до н. э.

Виды пряников

В России существовало три вида пряников, получивших свое название по технологии их производства:

лепные, вырезные или силуэтные и печатные.



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



ОСОБЕННОСТИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

- Тульские пряники выпекались из ржаной муки, с добавлением масла, меда, патоки, букета пряно-ароматических приправ, с пропиткой и без, слоеные и с начинкой из ароматного малинового, абрикосового, яблочного и вишневого варенья или повидла.



Силуэтный пряник



Вырезной пряник вырезается из пластины раскатанного теста ножом или с помощью специальных **металлических форм**.

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

Традиция их изготовления связана с празднованием



ЛЕПНЫЕ

Н



ЛЕПНЫЕ ПРЯНИКИ лепят из теста, так же как игрушки из глины, самый древний способ. Лепные пряники пришли к нам из языческой Руси. Их появление в виде ритуального хлеба - пряников в форме фигурок животных и птиц, приносился в жертву богам природы, от которых зависил урожай. Сегодня лепные пряники - это большая этнографическая редкость, сохранившаяся на территории русского Севера.

ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК



ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК самый распространенный, изготавливался с помощью пряничной доски – «пряницы» в виде рельефного оттиска на тесте. Его красота и качество в значительной мере зависели от мастера, изготовившего пряничную доску. В старину таких умельцев называли «знаменщиками». К XVIII—XIX векам производство пряников процветало уже в Перми, Архангельске, Курске (в том числе «коренские пряники», которыми славилась Коренная

Тульский пряник

- Тульский пряник — русский деликатес. Без этих сладких и душистых изделий не проходило на Руси ни одно событие — ни веселое, ни грустное. Пряники подавали как к царскому столу, так и к крестьянскому. Традиционная форма придается прянику с помощью доски с вырезанным орнаментом.



Тульские пряники



Как известно, лучший подарок тот, что принесет радость, не займёт много места и оставит самые приятные впечатления и воспоминания. И это всё ПРЯНИК! Он вкусный, ароматный, красивый! Запоминают его надолго!



The background features a repeating pattern of various gingerbread cookies in different shapes and colors, including hearts, stars, and floral designs. The cookies are rendered in a soft, painterly style. A decorative border frames the central text, consisting of a dark blue filmstrip-like line with white sprocket holes, set against a background of ornate, swirling floral and scrollwork patterns in shades of green, red, and gold.

*Пряники русские,
Сладкие, мятные,
К чаю ароматному
Угощенье знатное.*