«Пряник - символ праздника»





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

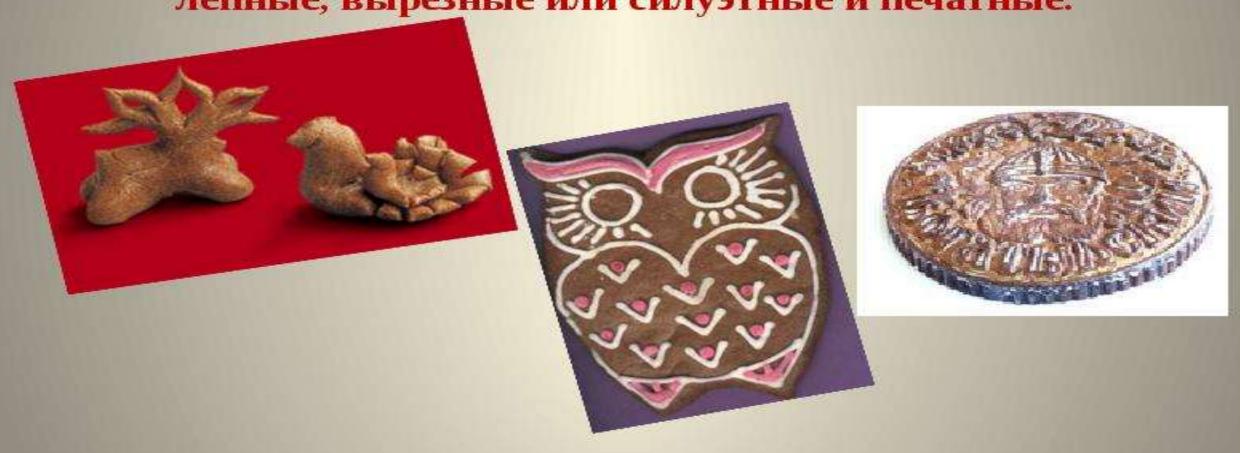
За столом сидит она царицей, Служат ей бояре да дворяне. Наливают ей заморские вины; Заедает она пряником печатным..

Что это за лакомство такое?



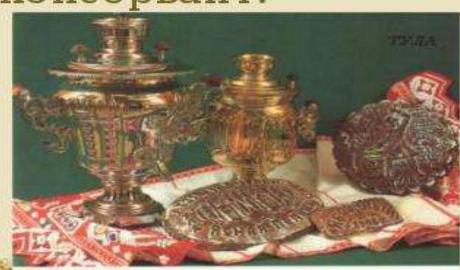
Виды пряников

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 пряноароматических 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











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









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 воспомининия. И это всё ПРЯНИК! Он вкусный, ароматный, красивый!
Запоминают его надолго!





