



# Русские пряники

# 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 глазур и.



# История возникновения пряника

Первое письменное упоминание о приправленный специями **медовых лепешках** появилось около 350 г. до н. э.



Первые пряники на Руси назывались «медовым хлебом», которые появились в IX в. Они представляли собой смесь ржаной муки и меда с ягодным соком. Причем мед составлял большую половину всех ингредиентов.

Позже XII-XIII в., когда на Руси стали появляться экзотические пряности Индии и Ближнего востока, пряник получил свое название, форму и вкус, которые нам известны.

# Виды пряников

Силуэтный



Лепной



Печатный



# Лепной пряник



Самый древний вид пряников. Особенно распространен был на Севере.

Особой региональной разновидностью русских пряников являются **козули**. Такие пряники очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья.

Рецепты теста для козуль разнообразны.

Характерным компонентом такого теста является «жженка» — карамелизированный до янтарно-коричневого цвета сахарный сироп.

# Печатный пряник



- Печатный пряник изготавливался с помощью пряничной доски. Эти пряники отпечатывают из теста в специальные деревянные **формы-изложницы**. Такие формы, которые повсеместно называли на Руси пряничными досками имели обратный рельеф.
- Красота и качество пряника зависели от мастера, изготовившего пряничную доску. В старину таких умельцев называли "знаменщиками".
- Чем глубже углубления в контррельефе, тем толще и

# Силуэтный пряник

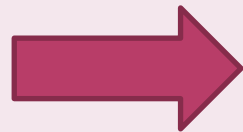


Вырезной пряник вырезается из пластины раскатанного теста ножом или с помощью специальных **металлических форм**.

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 Рождества.

## Печатный

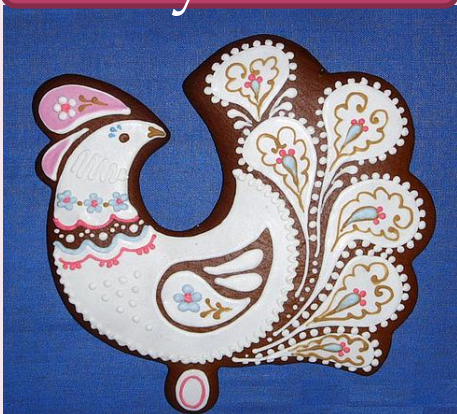


## Пряничная доска



Тульский  
пряник

## Силуэтный



## Металлическая форма



Рождст  
венские  
традици  
и

## Лепной



## Объемная форма



Северные  
тетеры,  
казули.













# Задание

## Русский пряник

1. *Выбери вид пряника  
(лепной, печатный, вырезной)*
2. *Придумай и нарисовать эскиз пряника.*
3. *Раскрась.  
(акварель, гуашь, цветные карандаши)*

