

ИСТОРИЯ ПРЯНИКА НА РУСИ

Детский мастеркласс



С чего начинается история пряника на Руси? Конечно, со сказки...

- Давным-давно, в былинные времена, на Руси поживали люди, которые узнали тайный рецепт этого удивительного блюда. Смешивая ржаную муку с медом, выпекали они вкусные и сладкие лепешки на радость взрослым и деткам, и называли лакомство – «медовый хлеб».



Вот тут и начала твориться история возникновения русского медового пряника.

- В медовое тесто стали добавлять различные пряности и добавки, создавая разнообразие вкусов, которое оформилось в то самое знакомое нам блюдо– русский пряник.



Медовый пряник все чаще становится статусным подарком на именины, свадьбу, или день рождения.

- В каждой местности выпекают свои пряники по традиционным рецептам, и поэтому уже в России можно набрать около двадцати сортов. Производство пряников процветало в таких городах, как Архангельск («козули»), Пермь, Рязань, Тула («тульский пряник»), Тверь, Новгород, Курск («коренские пряники»), Покров и, конечно же, Москва («московский медовый пряник»).



Русский пряник — это неотъемлемая часть русской национальной культуры, присутствующая во всех сферах жизни: праздник и ярмарки, народные гулянья.



Наши с вами пряники называют вырезные, так же их называют силуэтные, вырезаются они из раскатанного теста с помощью металлической формы или ножом по шаблону.



Такие яркие по цветовой гамме и разнообразные по методам росписи: с линейным рисунком, объемной заливкой, рисунок вне формы пряника, кружевные.

И сейчас вырезные пряники пользуются такой же популярностью и появляется все больше техник их росписи: кружевная, мокрое-по-мокрому, кракелюр, через трафарет или с помощью штампа, пайпинг, витраж и многие другие. Также в категорию вырезных пряников можно добавить еще один новый и особой подвид — это фотопечать.

Спасибо за внимание!

