

# НАРОДНЫЕ ТРАДИЦИИ И ПРОМЫСЛЫ

«Русский пряник»

# Народные промыслы

Схема приготовления пряника

Процесс приготовления пряника





## Работа идёт полным ходом!

# Схема помогает в работе





## Лучшие кулинары – мужчины!

#### Добавим воду и замесим тесто!





# Ура! Получается?!

# Вырезные пряники!





#### Пряники готовы к выпечке

#### Осталось испечь и всё!





# Немного «подрумянились» наши пряники, но это нестрашно! Главное — сами готовили, а теперь — чаепитие!



Рецепт вырезного пряника.

Мука – 3 ст. (второй сорт)

**Caxap** – 1 ст.

Мёд – 2 ст. л.

Корица – 3-4 ч. л.

Сода – 1/2 ч. л.

Сл. масло – 1 пачка (250 гр.)

Вода – 1 стакан (приблизительно).

Отзывы детей о занятии!

Самира: «Рецептик дадите?!»

Василий: «Вкусно, ну совсем, как из

магазина!»