

# **«Русские пряники»**

**Выполнила  
ученица 3-б  
класса**

**Головина  
Варвара**

# Введение

**Цель:** узнать, как сохранились традиции русского народа

**Задачи:**

1. Изучить историю русского пряника, традиции и обычаи.
2. Попробовать изготовить пряник.



# Что такое пряники?

- **Пряник** — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального "пряничного" теста; для вкуса могут добавляться мёд, орехи, изюм, фруктовое повидло, пряности.
- Пряник — символ праздника, хотя делали пряники не только на праздники.  
Украшенные пряники разных размеров, вплоть до огромных, подносили в качестве подарков.





# История

- История пряников уходит в глубь веков. Медовые лепешки впервые в истории известны под названием «Лебкухен»
- Первые пряники на Руси назывались «медовым хлебом» и были принесены на Русь. Тогда они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком.

Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и корни



# Разновидности

- По способу приготовления пряники делят на три вида: **печатные**, **вырезные** и **лепные**.

**Печатный** — самый распространенный, изготавливался с помощью пряничной доски, сделанной из дерева твердой породы.

**Вырезной пряник** вырезается из теста с помощью металлической формы; это самый простой и эффективный способ приготовления.

**Лепить пряники** — самый древний способ; особенно распространен был на Севере.

Особой региональной разновидностью русских пряников являются **козули** - пряники в виде разных зверюшек.





# Праздничные традиции

- **Пряник дарили невесте на свадьбе**, а в конце пиршества распределяли его кусочки среди гостей. Это означало: пора расходиться по домам.
- **Пряники дарили в Прощеное Воскресенье** — последний день Масленицы перед началом Великого поста. В этот день ходили «прощаться» – просить друг у друга прощения за все причиненные обиды.
- **К весенним праздникам выпекали жаворонков** как символ весны и пробуждающейся природы. По форме пряники были очень разнообразными. Их делали в виде птиц, рыб, зверей, фантастических животных, пароходов, теремов и даже фи



# Пословицы и поговорки

- «И пряником не заманишь»
- «Ломается, как пряник»
- «Без работы пряников не купишь»
- «Кнутом и пряником»
- «Брицкий и пряник»
- «Как пряник в ухе»



# Рецепт

Для теста:

- Мука - 200 г + 20 г для работы с тестом
  - Яйцо - 1 шт.
  - Мёд - 1 ст. ложка
  - Сода пищевая - 0,5 ч. ложки
  - Сахар - 100 г
- \*

Для глазури:

- Белок яичный - 0,5 шт.
- Сахарная пудра - 100-120 г
- Сок лимона - 0,5 ч. ложки
- Краситель пищевой гелевый красный
- Краситель пищевой гелевый синий





# Фотографии



# Заключение

*В данной работе нам удалось узнать, что такое пряники, историю их появления, узнали праздничные традиции, узнали пословицы и традиции русского пряника и даже попробовали испечь пряник по рецепту*

# Список литературы

- <https://www.liveinternet.ru/users/4437323/post353187673>
- <https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=149161>
- <https://p-syutkin.livejournal.com/426998.html>
- <http://pryaniki.info/istoriya-pryanika/>
- <http://fivehlebov.narod.ru/business8.html>



# **«Русские пряники»**

**Выполнила**

**ученица**

**3-б класса**

**Головина Варвара**