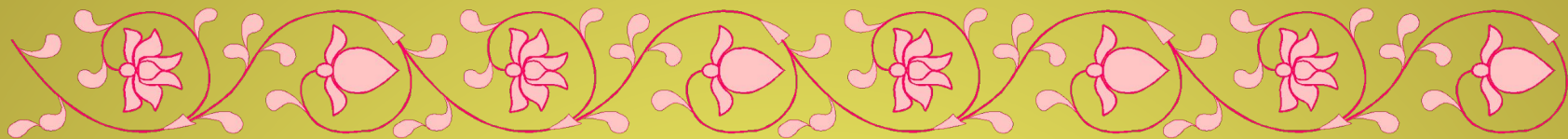
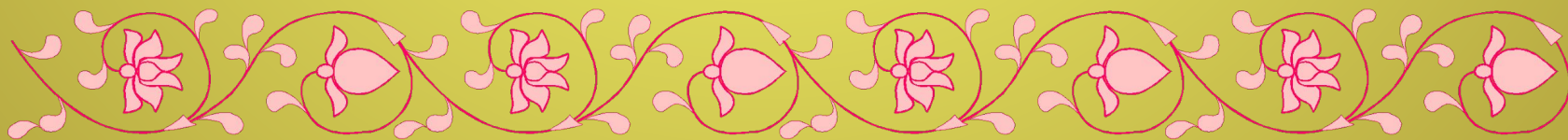


В гостях у пряника

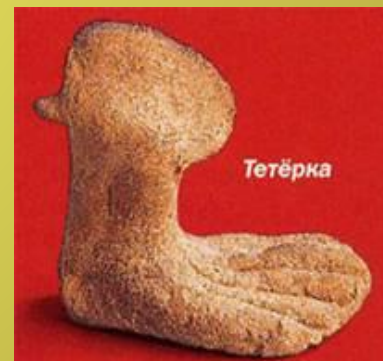
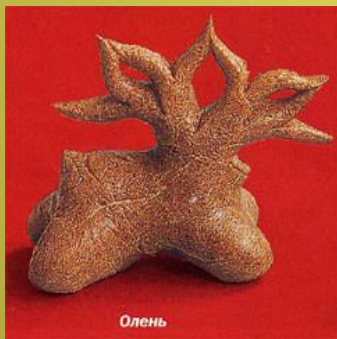




Пряник - лакомство хлебное на меду, на патоке с различными пряностями.



Лепной пряник пришёл к нам из языческой Руси. Лепят из теста прямо руками так же, как обычно лепят глиняные игрушки. По сути дела каждый лепной пряник - своеобразная миниатюрная декоративная скульптура.



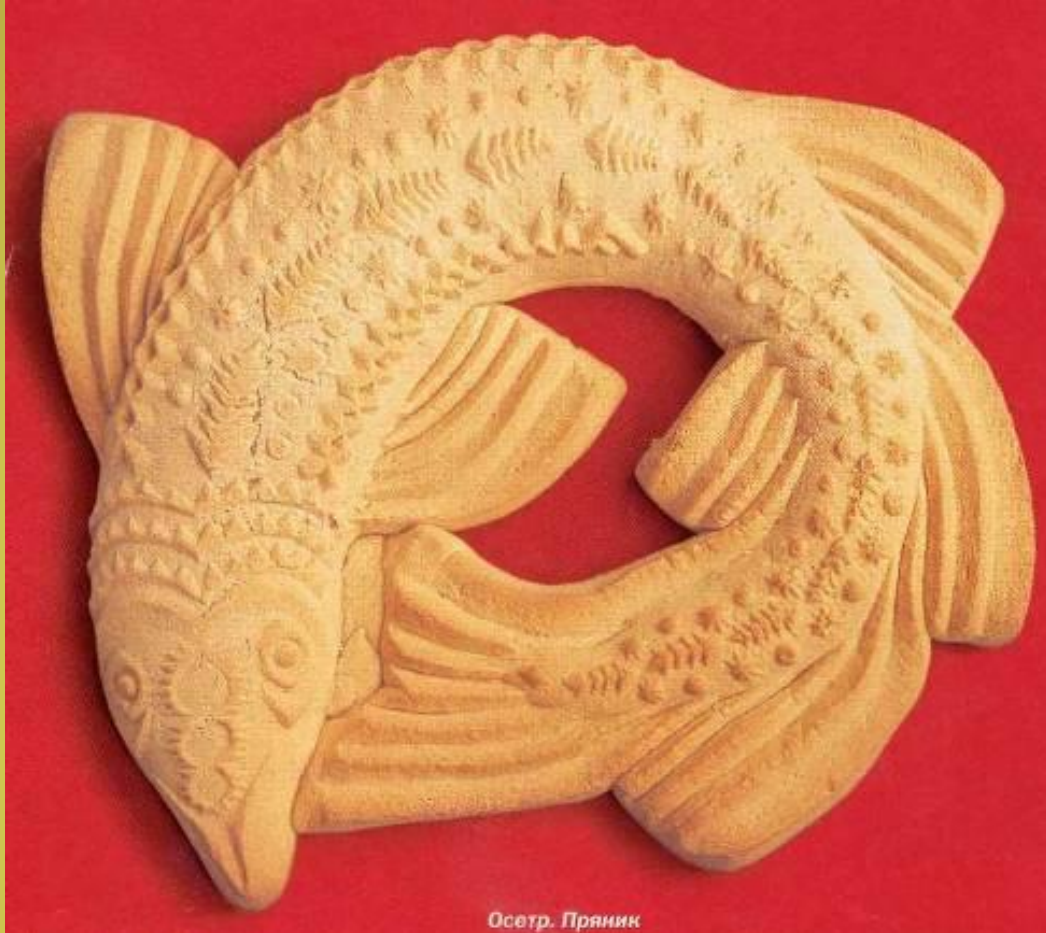




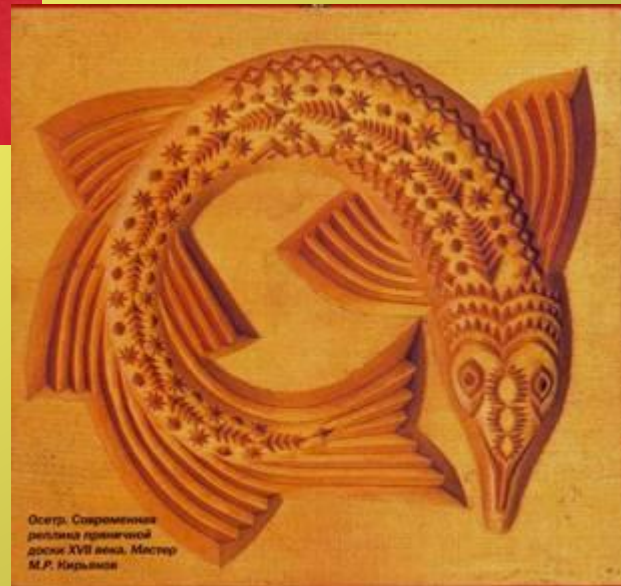
Печатный

пряник





Осетр. Пряник



Осетр. Современная
реплика пряничной
доски XVII века. Мастер
М.Р. Карьянов

Пряничная доска.



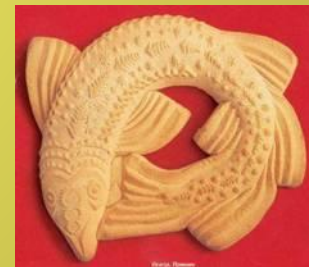
Пряники делались самой разнообразной формы - фигурные, круглые, но чаще всего квадратные или прямоугольные, размером от нескольких сантиметров до метра и более, а вес их иногда измерялся пудами.

1 аршин – 71 см

12 вершков – 54 см

1 пуд – 16 кг

Все это зависело от назначения пряника.



Существовало два типа пряничных досок – «штучные», позволяющие сделать оттиск только одного пряника, и «наборные», когда на доске размещались 2, 4, 8, 16 и более «шашек» с одним и тем же или разными сюжетами. Встречаются наборные доски и со 120 шашками.



Фигурные пряники



Формы изготавливали из узких полосок листовой стали. Полоску сгибали по контуру пряника, а концы припаивали или соединяли с помощью заклепок.



Штучный



Почетный (коврижка)



Свадебный



1. Первые пряники на Руси назывались...

А) лепёшкой

Б) медовым хлебом

В) пряником

Г) хлебом

**2. Мастеров, которые
занимались пряничным
производством,
называли...**

А) пекарями

Б) кондитерами

В) прянишниками

**3. Силуэтные пряники
вырезают из раскатанного
теста с помощью...**

А) печатной доски

Б) металлической формы

В) рук



- В чашке теплится
вкусный напиток,-
С земляничным листом
свежий чай,
Как рисунок со старых
открыток,
Он разгонит тоску и
печаль.
Я беру его ласково в
руки,
Им люблюсь и запах
вдыхаю...
Обречённо мой пряник
вздыхает,
На губах зачарованно
тает ...





**Приятного
чаепития!**