

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПО ТЕМЕ: «ИСТОРИЯ РУССКОГО ПРЯНИКА»



Проверил, (должность)
Щербакова Е.И.
Автор работы
(проекта)
студент группы
СТЗ-173
Щербанова К.В.
2019г.

- **Цель презентации:** выявить, как сохранились традиции русского народа, связанные с пряниками.

- **Задачи:**

1. Изучить историю возникновения пряника и пряничных досок;
2. Освоить технологию изготовления пряника;
3. Обобщить полученный материал, сделать вывод.

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПРЯНИКА

- Первое письменное упоминание о приправленных специями медовых лепёшках появилось около 350 л. до н.э.
- Первые пряники на Руси, назывались “медовым хлебом” и появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов.
- Позже в “медовый хлеб” стали добавлять лесные травы и корни, а в XII – XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам



В РОССИИ СУЩЕСТВОВАЛО ТРИ ВИДА ПРЯНИКОВ, ПОЛУЧИВШИХ СВОЕ НАЗВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ИХ ПРОИЗВОДСТВА:

- Лепной пряник (их лепят из теста, так же как игрушки из глины);
- Печатный пряник (их делают с помощью пряничной доски, или “пряницы”, в виде рельефного оттиска на тесте) ;
- Силуэтный (вырубной или вырезной) пряник (для их изготовления используется или картонный шаблон, или штамп из жестяной полоски, с помощью которых из раскатанного теста вырезается силуэт будущего пряника);



ТРАДИЦИИ И ОБРЯДЫ НА РУСИ



- Прощальные – было принято дарить в Прощеное Воскресенье. В этот день по христианскому обычаю ходили «прощаться» (просить друг у друга прощения за все причиненные обиды) младшие к старшим, дети к родителям, подчиненные к начальникам. Визиты сопровождались подношением пирогов и очень больших по весу пряников (от двух до пяти килограммов).

ТРАДИЦИИ И ОБРЯДЫ НА РУСИ

◉ Свадебный пряник



◉ Подарочный пряник



ПРЯНИКИ В ИСКУССТВЕ

Искусство пряника — это не доживающая нить прошлого, а живая национальная традиция. Как не может иссякнуть родник, дающий начало великой Волге, так никогда не иссякнет народное творчество. Мудрое и прекрасное, оно учит видеть красоту в простом и малом.



ГОРОДЕЦКИЙ МУЗЕЙ



- Музей пряника расположен в усадьбе Петелина (1906г). В экспозиции представлены резные доски, с помощью которых печатались пряники, наиболее интересные образцы пряников, а также описание технологии изготовления и история промысла .

ТУЛЬСКИЙ МУЗЕЙ



ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

- В наше время сохраняются старинные пряничные рецепты в музеях , позволяющие изучать историю развития пряничного дела в нашей стране;
- К сожалению пряничное производство, уже не имеет такого широкого размаха, как прежде, утрачиваются традиции связанные с выпечкой пряника;
- Внешний вид и вкусовые качества пряников изменились;
- Но и по сей день существуют знаменитые тульские, вяземские, городецкие, ржевские, архангельские пряники.
- И всё таки мастерство изготовления пряников, пришедшее к нам из глубины веков, будет продолжать жить и радовать всех – от мала до велика.