

Лепной пряник



*Презентацию оформила учитель начальных классов
МБОУ Солтонская СОШ Бухгамер О.А.*

Лепной пряник

- По технологии изготовления пряники делятся на три основных вида: лепные, вырезные и печатные.
- Лепные пряники, или козули, широко распространены на русском Севере. Никакого специального оборудования для их формовки не требовалось — их лепили из теста прямо руками так же, как обычно лепят глиняные игрушки. По сути дела, каждый лепной пряник был своеобразной миниатюрной декоративной скульптурой. Из крутого теста, а подчас и хлебного мякиша лепили оленей, лошадок, овец, коровок, птичек и разных лесных зверушек. Несмотря на все разнообразие выходящих из рук умельцев животных, все они назывались одним именем — «козули».

Лепной пряник

- Обычно козулей выпекали перед первым выгоном скота на пастбище, началом сева, после окончания покоса и к другим подобным событиям. Пекли козули также перед Рождеством. Их дарили родным и знакомым, когда ходили друг к другу в гости. Оставшимися с праздника козулями украшали также зимние окна. В некоторых деревнях Архангельской и Вологодской областей живут и сейчас мастерицы, у которых из русской печи выходят козули всем на удивление. Красота и выразительность таких пряников полностью зависят от искусствастряпухи, от ее умения в условной декоративной манере передавать самое характерное. Иной лепной пряник представляет собой довольно сложную декоративную скульптуру. (Геннадий Федотов. «Русская печь», Москва, 2002 г.)





© Страна Мастеров







ИСТОЧНИКИ:

- <http://refdb.ru/images/1212/2422338/1301a2f6.png>
- <http://i046.radikal.ru/0803/5f/93573ed0e487.jpg>
- <http://www.e9.ru/hleb/img/bfiarpwg3spgnycbjckww.1242384560.jpg>
- http://stranamasterov.ru/img4/i2013/02/25/a_0.jpg
- http://stranamasterov.ru/img4/i2013/02/25/v_0.jpg
- <http://stranamasterov.ru/img4/i2013/02/25/g.jpg>
- http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/7/95/93/95093115_9d4_1_1_Perniky.jpg
- <http://actualidad.rt.com/images/publications/23/18108/RcYBcPPPqC.jpg>
- <http://static.buttalapasta.it/buttalapasta/fotogallery/625X0/43197/biscotti-di-pan-di-zenzero.jpg>
- http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/2/68/860/68860676_pryaniki_na_elke.jpg