

Презентационное сопровождение к уроку ИЗО

# ДЕКОРАТИВНО- ПРИКЛАДНОЕ

## ТВОРЧЕСТВО

# РУССКИЙ ПРЯНИК

Подготовила:

Ивушкина Мирослава Николаевна  
учитель начальных классов  
МОУ СОШ № 27 г.Подольска



Создано  
в программе

На Руси  
первые  
пряники,  
называемые  
“медовым  
хлебом”,





Пряники было принято дарить, в Прощеное Воскресенье, которое приходилось на последний день Масленицы перед началом Великого поста.



# **ЛЕПНЫЕ ПРЯНИКИ - особый вид пряничного производства**

**в виде ритуального хлеба отражавшие  
зависимость древних славян от природных  
явлений, уважительное отношение к  
природе и богам, олицетворяющим ее  
силы**

**Лепной  
пряник**





Козуля





**Тетёрка**





**Тетёрка**

Не менее древнюю историю, чем  
лепные "козули", имеют и так  
называемые "тетеры", или  
"витушки", которые до сих пор  
делают на Мезени и в Каргополе

Эти пряники выпекают из ржаного теста,  
раскатанного в виде тонких жгутиков







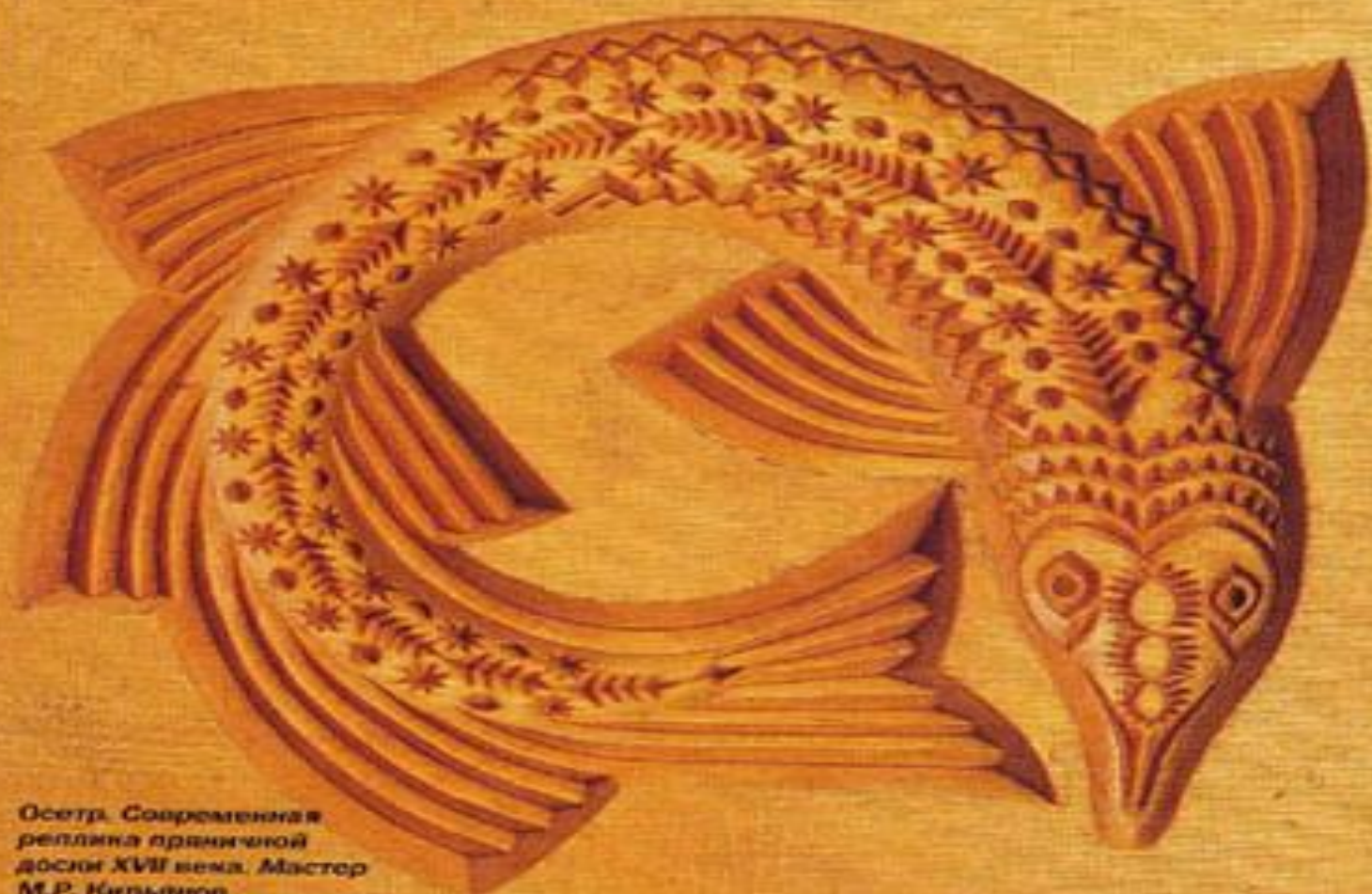








**ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК -**  
**изготавливают с помощью пряничной**  
**доски, или "пряницы", как**  
**рельефный оттиск на тесте. Любимым**  
**материалом резчиков по дереву**  
**считалась липа**



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



Печатный пряник



# СИЛУЭТНЫЕ ПРЯНИКИ

Появились сравнительно  
недавно.

Традиция их изготовления  
связана с празднованием  
Рождества.

Петушок







Рождественская  
звезда



Ненка на нартах

