



**Старинные
русские пряники**

Русские пряники известны во всем мире.

История пряников уходит вглубь веков. Его возникновение неразрывно связано с таким величайшим открытием человечества, как хлеб, который появился еще в неолитическую эпоху.

- 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 коренья.**
- ПРЯНИК — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального теста, пряник происходит от русского “пряности” – гвоздика, корица, кардамон.**

Старинные русские пряники по способу изготовления делили на три вида:

1. Пряники лепные



2. Силуэтный (вырубной или вырезной)



3. Печатные пряники.



ЛЕПНЫЕ ПРЯНИКИ - самые древние из пряников - сегодня это большая редкость, сохранившаяся на территории русского Севера. Их традиционные персонажи — конь, олень, коровка, коза, утица, тетёрка с птенцами — уцелевшие образы древнерусской языческой мифологии. Технология их изготовления своеобразна: испеченные изделия несколько раз опускаются в кипяток, отчего “козуля” становится более гладкой, светлой и крепкой, а исходный материал - грубая ржаная мука, соль и вода — все это отличительные признаки лепных пряников.



Пряники «Козули»





Пряники «ТЕТЁРЫ» Не менее древнюю историю, чем лепные «козули», имеют и так называемые «тетёры», или «витушки», которые в окрестностях городов Каргополь и Мезень, а также в сёлах по берегам реки Мезень. Эти неповторимые по технике лепки и форме пряники выпекают из ржаного теста, раскатанного в виде тонких жгутиков, превращающихся в фигурки зверей или спиралевидные геометрические фигуры, близкие к солярным знакам и орнаменту реликтовых памятников культуры .





Самая популярная фигурка – это олень
однорогий или двурогий – “защитник”, вождь;
коровки, баранчики – покровители домашнего очага,
приносили в дом изобилие, богатство;
козули в виде всадника и медведя приносили успех,
удачу;
фигурки птички – тетерки дарили с
пожеланиями благополучия и счастья в семейной
жизни



ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК изготавливают с помощью пряничной доски, или "пряницы", как рельефный оттиск на тесте. Его красота и качество в значительной мере зависели от мастера, изготовившего пряничную доску. В старину таких умельцев называли "знаменщиками".



СИЛУЭТНЫЕ пряники появились сравнительно недавно. Первое упоминание о них относится к 1850 году, но уже к началу XX века силуэтные пряники благодаря своим декоративным качествам стали наиболее массовыми и популярными. Для их изготовления используется или картонный шаблон, или *штамп* из жестяной полоски, с помощью которых из раскатанного теста вырезается силуэт будущего пряника.



Годовой календарь праздников русского народа с использованием обрядового печенья.

7 января – Рождество Христово. Пекут «козули» - обрядовое печенье из пшеничной или ржаной муки, чаще всего в форме коров, овец, лошадей.

19 января – Крещение. Пекли «кресты» - печенье из ржаной муки, пресного или кислого теста в форме креста. Утреннюю трапезу в этот день принято начинать с печенья, которое полагается запить святой водой.

24 февраля – день Святого Власия Севастийского. Власьев день – коровий праздник. Пекли обрядовые печенья с изображением скота: «копытца», «коровки».

17 марта – в день Герасима – грачевника на Руси, по традиции, пекли обрядовое печенье «грачики» в виде птиц с длинными ногами. Это делалось для того, чтобы встретить прилет долгожданных птиц, приносящих весну.

22 марта – день Весеннего Равноденствия. Пекут обрядовое печенье «жаворонки» и «тетерки» - фигурки птиц из теста с распахнутыми крыльями.

14 апреля – 4-я неделя Великого Поста. Вознесение. «Лесенки» - обрядовое печенье в форме лестницы, выпекаемое в день преподобного Иоанна Лестничника.

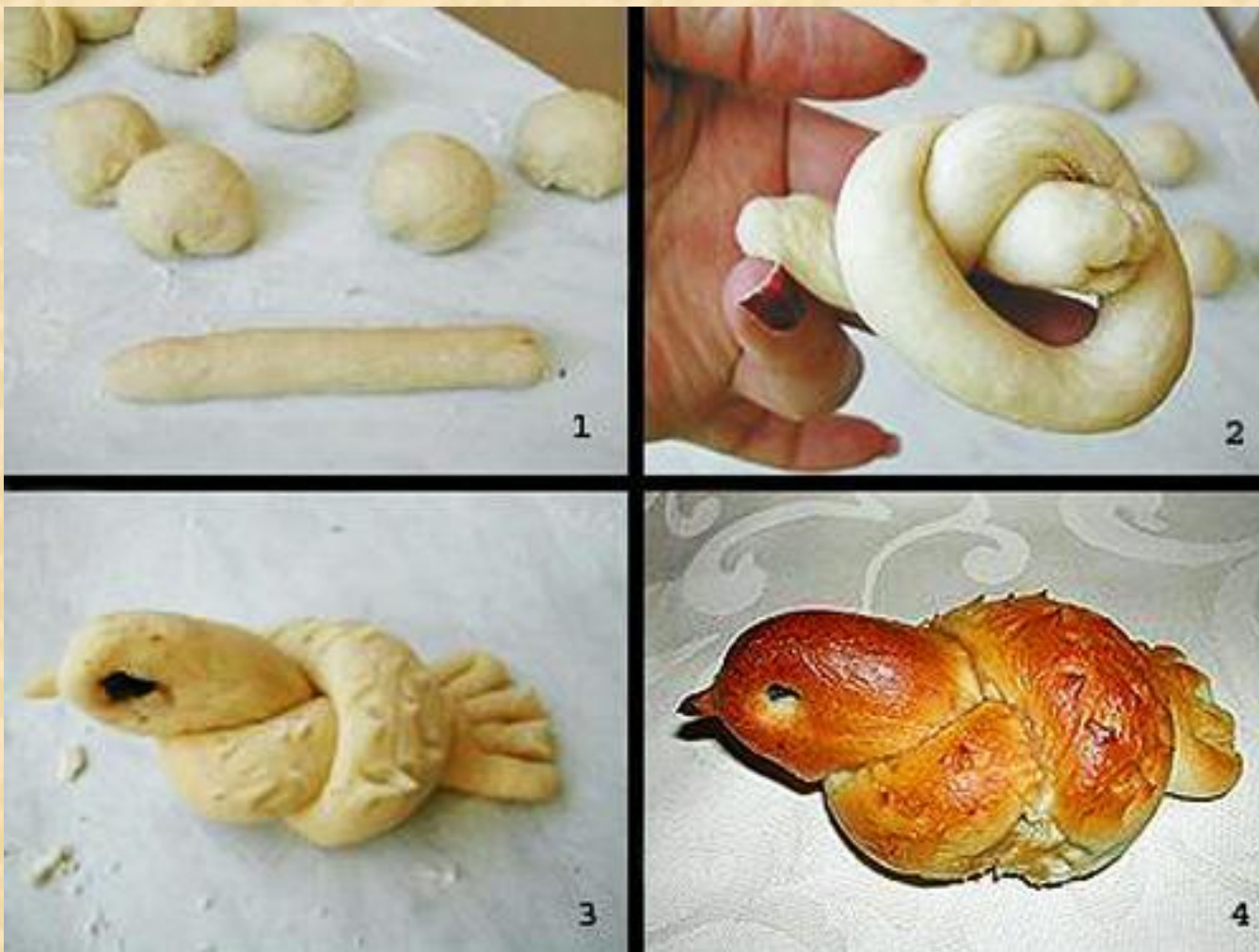
В старину весной в разных губерниях России было принято печь особое обрядовое хлебное печенье, чтобы с его помощью «закликать» весну:



Весна, весна красная!
Приди, весна, с радостью,
С радостью, с огромною милостью:
Со льном большим,
С корнем глубоким,
С хлебом великим

«Жаворонушки на солomuшке,
Прилетите к нам,
Принесите нам лето тёплое...
Нам зима-то надоела
Весь хлеб у нас поела!»

Сегодня мы с вами тоже будем выполнять одну из фигурок обрядового печенья .



Приятного творчества!

Интернет-ресурсы:

1.<http://rnv.rodnovery.com/index.php/2011-01-07-15-07-46/59-hlebivypechka>

2.http://www.povareshki.net/index.php?option=com_content&view=article&id=843&Itemid=934

3.<http://parents-tale.ru/tradicii/kargopolskie-teterki/>

4.<http://pro-zagadki.ru/v/w4ECQgVGcvs/tetyorki - obryado vye pechene traditsionnye russkie promysly i remeslo.html>

5. melody24.net/artist/videos/Каргополь/CN4CEAA