



Очень ароматные,

Сладкие и мятные.

Сверху мы в глазурном

глянце,





Прянично е настрое ние

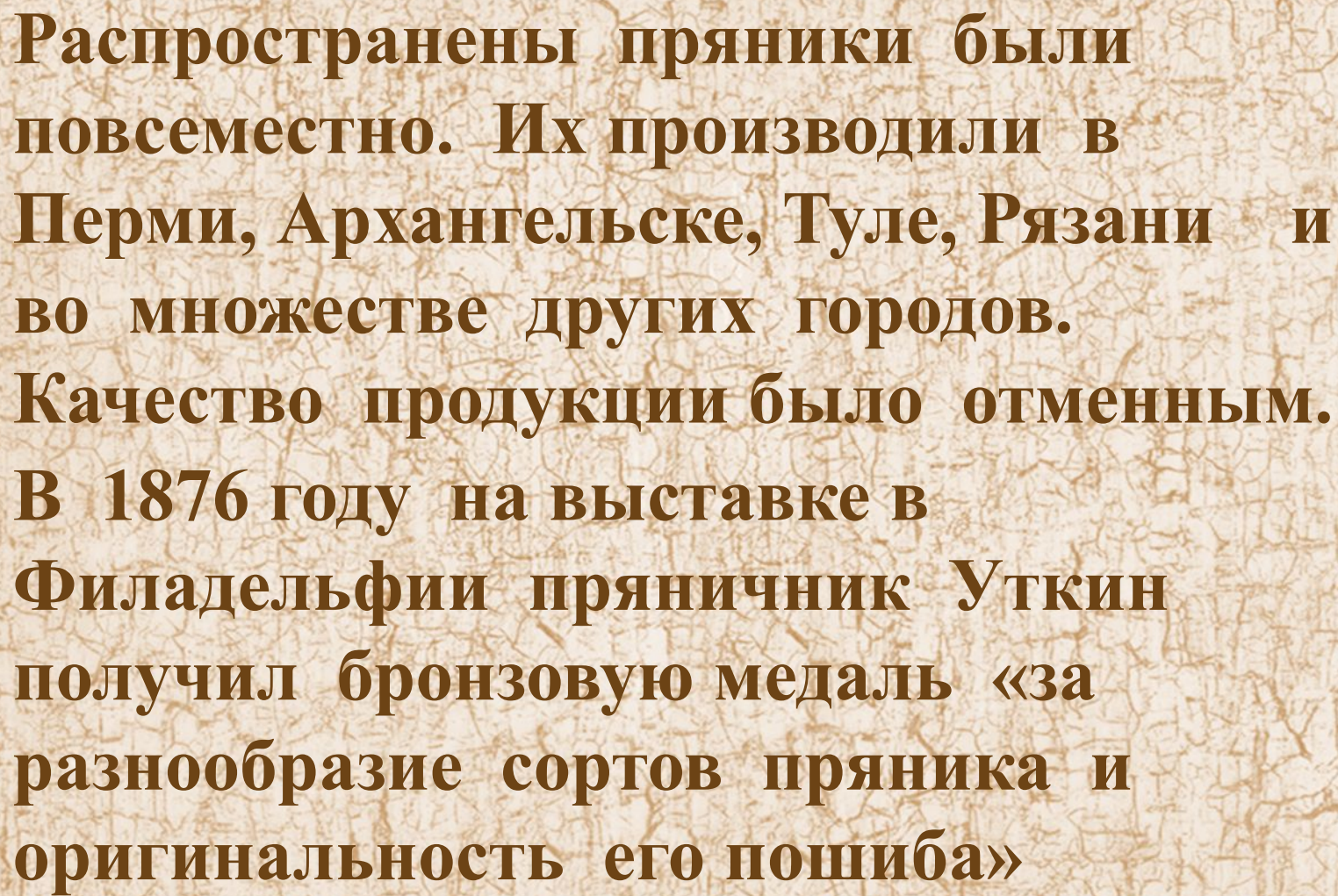
Первый пряник на Руси



На Руси первые пряники, называемые “медовым хлебом”, появились они еще в 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.

В XVII–XIX веках пряничное дело было распространённым народным промыслом. Мастеров, которые занимались пряничным производством, называли прянишниками.



The background of the slide is a wooden surface decorated with various items: gingerbread cookies with white icing, cinnamon sticks, and slices of oranges. The text is centered on a light-colored, textured paper overlay.

Распространены пряники были повсеместно. Их производили в Перми, Архангельске, Туле, Рязани и во множестве других городов. Качество продукции было отменным. В 1876 году на выставке в Филадельфии пряничник Уткин получил бронзовую медаль «за разнообразие сортов пряника и оригинальность его пошиба»



Виды пряников:

Силуэтные
(резные)



Печатные



Лепные







**Желаю
творчески
Х**

успехов

Источники

<https://ds04.infourok.ru/uploads/ex/07ad/0004af14-64f8672b/1/640/img4.jpg>

http://images.myshared.ru/5/328291/slide_9.jpg

<https://ds04.infourok.ru/uploads/ex/07ad/0004af14-64f8672b/1/img8.jpg>

<https://img.joinfo.ua/i/2016/12/800x0/58418769ba32e.jpg>

https://yandex.ru/images/search?text=%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8%20%D0%BA%20%D0%B8%D0%BC%D0%B1%D0%B8%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%BC%20%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%B8%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%84%D0%BE%D0%BD%D0%B0&lr=37120&p=1&pos=57&rpt=simage&img_url=https%3A%2F%2Fwww.downloadwallpapers.info%2Fdl%2F4096x1714%2F2015%2F05%2F12%2F663397_christmas-cookies-holiday-new-year-new-year_4350x2900_h.jpg