

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

Для вкуса могут добавляться мёд, орехи, изюм, фруктовое или ягодное повидло.

На вид пряник — пластина фигурной, прямоугольной или овальной формы, на верхней части которой выдавлен рисунок.



# Ода прянику

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

**Первое письменное упоминание** о приправленных специями медовых лепешках – около 350 лет до н. э. Уже древние египтяне знали о них.



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.

В XII - XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезённые из Индии и Ближнего Востока, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.

Вкусовое разнообразие русских пряников зависело от теста, и, конечно, от пряностей и добавок. Пряник считался особым гостинцем и часто его пекли к Рождеству для праздничного угощения.

К XVII—XIX векам производство пряников процветало уже в Перми, Архангельске, Курске, Харькове, Рязани, Калуге, Твери, Вязьме, Туле (тульский пряник - едва ли не самый знаменитый в России). Тверские пряничники держали магазины в Берлине, Париже и Лондоне.



# Разновидности

По способу приготовления пряники делят на три вида: печатные, вырезные и лепные.

Печатный — самый распространенный, изготавливался с помощью сделанной из пряничной доски дерева твердой породы.

Вырезной пряник вырезается из теста с помощью металлической формы; самый простой и эффективный способ приготовления.



Лепить пряники — самый древний способ; особенно распространен был на Севере.

Для одаривания колядующих, во время Новогодних праздников, пекли зимнее обрядовое печенье - козули. Такие пряники очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья.

Пряники украшались магическими знаками, лепились в форме птиц, коней, оленей.



В настоящее время мы по новому начинаем относиться к старинным праздникам, традициям, художественным промыслам, в которых народ оставил самое ценное из своих культурных достижений.

Русские пряники известны во всем мире. В странах Европы выпекают разнообразные по форме и исполнению пряники.





Традиционные польские пряники



Немецкие рождественские  
пряники

Пряничный домик







# Элементы сервировки новогоднего стола



Разноцветные шары



Свечи

# Составленные ые КОМПОЗИЦИИ

