

ДОНЕЦКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ ПИЩЕВОЙ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



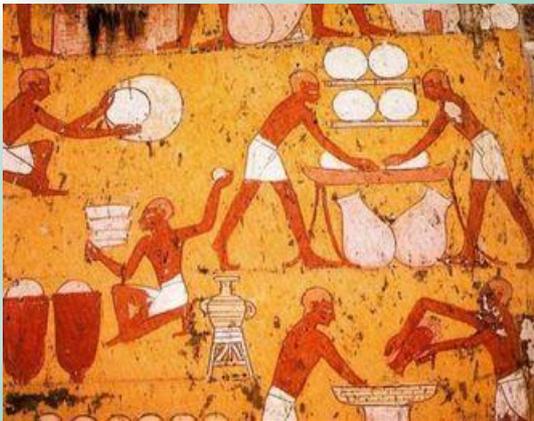
ПРЯНИЧНЫЙ МИР

Преподаватель Афанасьева Л.В

ИСТОРИЯ ПРЯНИКА

Пряник – мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста, в которое для вкуса могут добавляться мед, орехи, изюм, фруктовое или ягодное повидло.

История пряника уходит в глубь веков. Первое письменное упоминание о приправленных специями медовых лепешках датируется примерно 350-м годом до нашей эры. Уже древние египтяне знали о них. Это были намазанные медом лепешки, которые с медом же и выпекались.



ПРЯНИЧНАЯ ГЕОГРАФИЯ

В Европу пряник был завезен крестоносцами. Город Макет Дрейтон в Шропшире, Великобритания известен как "родина имбирного пряника". Имбирный пряник – сладкая выпечка. Может иметь форму пирога или печенья. Имбирный пряник получил свое название за счет содержания в нем большого количества измельченного корня имбиря. Изначально, термин имбирный пряник относился к сушеному имбирю, затем к кондитерскому изделию, сделанному с медом и специями. Имбирный пряник часто переводится на французский язык как "хлеб со специями".



ТОРУНЬСКИЕ ПРЯНИКИ, «КАТАЖИНКИ»

Были известны уже в 1640 г. Они стали настолько любимы, что рецепт неоднократно обыгрывался и торуньскими хозяйками, и цеховыми «перникарями». И поэтому невозможно сказать, сколько же этих рецептов можно считать классическими. О популярности пряников в Польше свидетельствует хотя бы такая деталь, что кадка с тестом для них нередко была частью приданого польских девушек из шляхетских и городских семей. Как утверждает старая польская поговорка, в Польше всегда славились «гданьская горилка, торуньские пряники, краковские панны и варшавские



ПРЯНИКИ LEBKUCHEN

Немецкие рождественские пряники это что-то особенное, они достойны восхищения. Невероятно красивые, украшенные шоколадом, цветной глазурью, орехами, мармеладом, они имеют утонченный вкус и необыкновенный аромат.

Белые пряники Лебкухен

Уникальное фирменное лакомство! Это пряники светлого цвета напоминают бисквит. Они выпекаются плоскими и исключительно в прямоугольных формах. Пряники украшают миндалем, а также цукатами из лимонных и апельсиновых корочек

Коричневые пряники Лебкухен

Существует несколько видов имбирно - медовых пряников Lebkuchen. Коричневые пряники продают круглый год. Те, что выпекаются с использованием облатки, то есть тончайшего слоя крахмально-мучного теста, продаются в основном с сентября по январь, так как, будучи изготовленными без консервантов, они требуют прохладной температуры и герметичной упаковки



КИТАЙСКИЕ ПРЯНИКИ

«Юэбин» – это так называемый «лунный» пряник, имеющий форму круглого диска полной Луны.

По мере повышения жизненного уровня народа начинка для «юэбинов» тоже менялась. Помимо традиционных начинок, таких как пюре из фиников или бобов, мёда, орехов, в «юэбины» стали класть ветчину, яичные желтки, фрукты, какао, сливочное масло и т.д.



«Юэбин» готовят в разных районах по-разному. Наиболее известные среди них пекинские, сучжоуские, гуанчжоуские и чаочжоуские. Его готовят из муки с различными начинками, в разных формах, по различным технологиям.

Лунные пряники в Китае пекут раз в год, к празднику Луны, который отмечается 19 сентября. Но для гостей в китайских ресторанах их пекут круглый год – потому что это блюдо, как правило, является главным украшением стола. И национальной гордостью.



НЮРИНБЕРГСКИЕ ПРЯНИКИ (ELISENLEBKUCHEN)

Нюрнбергские пряники – это обобщающее понятие. Так называют все пряники, которые производятся в баварском городе Нюрнберг. Эти необыкновенно вкусные пряники завоевали популярность у сладкоежек всего мира.

Есть легенда, что в 1720 году у одного нюрнбергского пекаря заболела дочка, которую звали Элизабет. Специально для нее отец придумал пряники только из самых лучших продуктов, в которых вообще не было муки. Пряники получились мягкими, легкими и тающими во рту. Дочка пекаря выздоровела, а новые пряники быстро стали популярны во всем Нюрнберге. В честь дочки пекарь назвал свое изобретение "Элизины пряники" - Элизен лейбкухэн.



ПРЯНИКИ РОССИИ

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, а в XII–XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, приведенные из Индии и с 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, называвшихся в старину «сухими духами», среди которых наиболее популярными были черный перец, итальянский укроп, померанцевая корка (горький апельсин), лимон, мята, ваниль, имбирь, анис, тмин, мускат, гвоздика



ЛЕПНЫЕ ПРЯНИКИ

Лепные пряники - особый вид пряничного производства, они пришли к нам из языческой Руси. Их появление в виде ритуального хлеба связано с языческими представлениями древних славян, осознававших свою зависимость от

природных явлений, дарующих или губящих урожай, что и определило для них уважительное отношение к природе, и к многочисленным богам, олицетворяющим ее силы. Чтобы заслужить милость богов и их покровительство, каждому из них приносились жертвенные дары - быки, бараны, олени, петухи. С принятием христианства языческие мировоззрения были адаптированы к новым религиозным требованиям.

Трансформировались и жертвоприношения, кровавые жертвы животных заменились на их скульптурные изображения из глины, дерева и теста. Именно эти ритуальные фигурки из теста и явились тем изобразительным началом, которое спустя столетия перейдет на то, что мы называем "пряник".



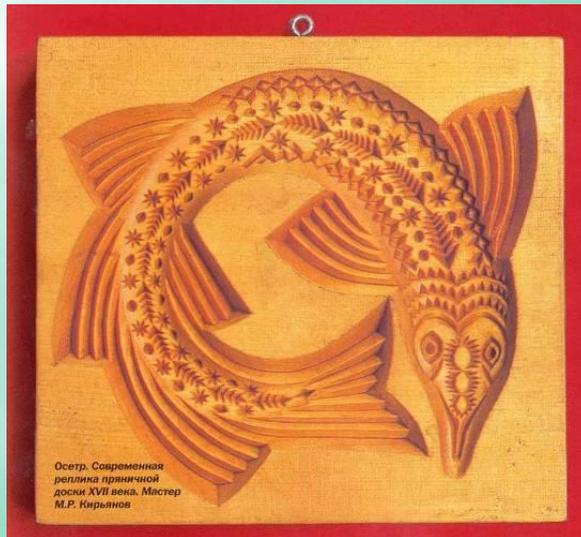
ПРЯНИКИ “ТЕТЕРЫ”

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. Это особое витое обрядовое печенье, пекут его так же из ржаного теста, выкладывают в виде волн или петель, спиралей, решеток, восьмерок, растений, фигурок птиц. С помощью такого печенья, закликали весну, этот ритуал еще был направлен и на обеспечение плодородия в новом году.

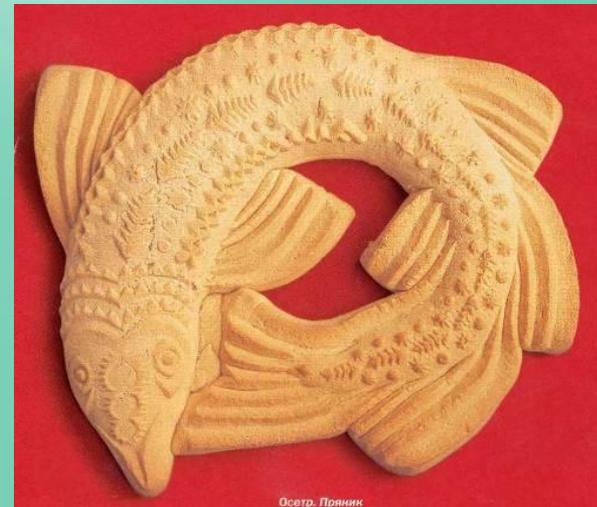


ПЕЧАТНЫЕ ПРЯНИКИ

«Печатными» пряники назывались потому, что на крутом тесте со сладкой прослойкой отпечатывалось особой доской какое-либо изображение: от простого – птицы, лошади и т.д., до сложного рисунка. Таким образом, они являлись своеобразной отраслью народного изобразительного искусства.



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



Осетр. Пряник

ПЕЧАТНЫЕ ДОСКИ И СКАЛКИ

Печатные пряники - 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". Доски для пряников вырезались преимущественно на грушевых и липовых досках



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



Но, пожалуй, самые замечательные силуэтные пряники под названием "козули" выпекали и выпекают до сих пор. Традиция их изготовления связана с празднованием Рождества. В святочные недели "козули" выставляли на окна изб, ими одаривали родственников и колядующих, особенно детей, чтобы обеспечить благополучие в доме, прикрепляли к воротам скотного двора, чтобы скот плодился и не терялся летом в лесу. Персонажами этих козуль, приуроченных к новогодним праздникам, традиционно были Дед Мороз, Снегурочка, Рождественская звезда, а также приезжавшие в город ненцы, отраженные в таких сюжетах, как оленья упряжка или ненки в национальных одеждах.



МАСТЕРСКАЯ НАСТРОЕНИЯ









Афанасьева Л.В. @