

МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №18»

Мастер-класс на тему: «Украшение новогоднего пряника»



Подготовила:
воспитатель
Лобова О.Ю.

История возникновения пряника



Пряник — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста; для вкуса могут добавляться мёд, орехи, цукаты, изюм, фруктовое или ягодное повидло. На вид пряник чаще всего — слегка выпуклая в середине пластина прямоугольной, круглой или овальной формы, на верхней части обычно выполнены надпись или несложный рисунок, часто сверху нанесён слой кондитерской сахарной глазури. Первое письменное упоминание о приправленных специями медовых лепёшках относят примерно к 350 г. до н. э.

Первый пряник на Руси - медовый хлеб



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 России существовало три вида пряников, получивших свое название по технологии их производства.

Лепной пряник



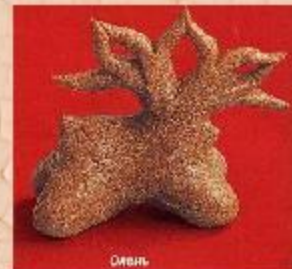
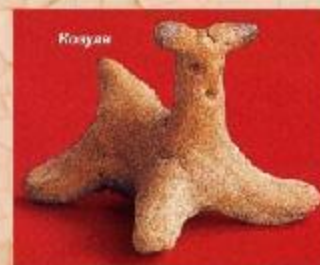
Печатный пряник



Силуэтный пряник

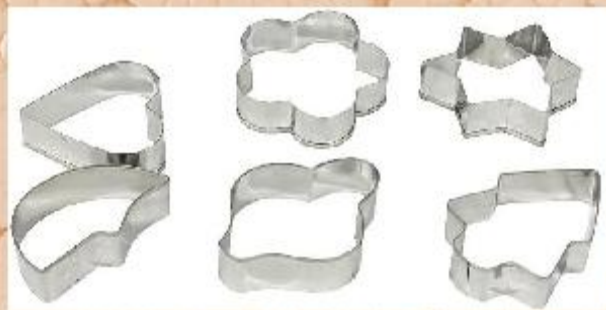


ЛЕПНЫЕ ПРЯНИКИ



ЛЕПНЫЕ ПРЯНИКИ лепят из теста, так же как игрушки из глины, самый древний способ. Лепные пряники пришли к нам из языческой Руси. Их появление в виде ритуального хлеба - пряников в форме фигурок животных и птиц, приносился в жертву богам природы, от которых зависел урожай. Сегодня лепные пряники - это большая этнографическая редкость, сохранившаяся на территории русского Севера под названием "козули". Их традиционные персонажи - конь, олень, коровка, коза, утица, тетерка с птенцами - уцелевшие образы древнерусской языческой мифологии.

СИЛУЭТНЫЕ ПРЯНИКИ



СИЛУЭТНЫЕ ПРЯНИКИ вырезаются из теста при помощи специальной формочки или по шаблону. Особой региональной разновидностью русских пряников являются современные козули.

Такие пряники очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья. По способу изготовления их можно отнести к вырезным пряникам.

ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК



ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК самый распространенный, изготавливался с помощью пряничной доски – «пряницы» в виде рельефного оттиска на тесте. Его красота и качество в значительной мере зависели от мастера, изготовившего пряничную доску. В старину таких умельцев называли «знаменщиками». К XVIII—XIX векам производство пряников процветало уже в Перми, Архангельске, Курске (в том числе «коренские пряники», которыми славилась Коренная пустынь). Знаменитый на всю Россию печатный пряник – тульский и городецкий. Он славится не только за свои вкусовые качества, но и за внешний вид, благодаря умелым рукам резчиков и пекарей.

Назначение пряников



Пряники разделялись по назначению: подарочные, прощальные, свадебные, поминальные, лечебные, игровые... Так, например, подарочные пряники для невесты и молодой дамы были в виде корзины цветов, сердечка, целующихся голубков, лебедей с соответствующими случаю надписями: “Знак любви”, “Знак верности”, “Знак памяти”, “Знак дружбы”, “Кого люблю, тому дарю”, “В день ангела”.

Пряники сегодня



В наше время пряничное дело, к сожалению, уже не имеет такого широкого размаха, как прежде, а внешний вид и вкусовые качества пряников в основном далеки от тех, что были привычны для наших не таких уж и далеких предков. И все же не стоит забывать о том, что и по сей день существуют знаменитые тульские, вяземские, городецкие, ржевские, архангельские пряники, а значит, есть надежда на то, что мастерство изготовления пряников, пришедшее к нам из глубины веков, будет продолжать жить и радовать всех, от мала до велика.

**ТЕХНИКА «КОНТУРНАЯ
ЗАЛИВКА»**



ТЕХНИКА «БЕСКОНТУРНАЯ ЗАЛИВКА»



**ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО
МОКРОМУ»**



ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО СУХОМУ»



АЖУРНЫЙ ДЕКОР. ВЕНЗЕЛЯ



**ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО
МОКРОМУ» МРАМОРНЫЙ ЭФФЕКТ**



АЖУРНАЯ СЕТОЧКА

