

# 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



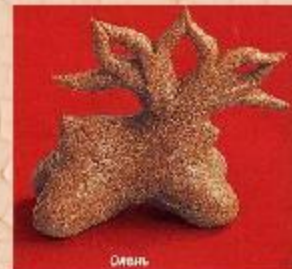
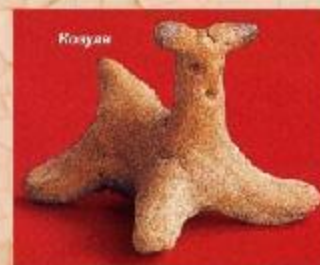
Печатный пряник



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**

