

Где пряник - там Родина

У каждого города - свой рецепт и свой характер.

Тульский пряник

Самый знаменитый. Прямоугольный, с начинкой (классическая - яблочное повидло) и надписью на корке. В 1889 году на Всемирной выставке в Париже двухпудовый тульский пряник получил Гран-при. Через 11 лет для продукции тульских купцов Гречихиных построили целый павильон из пряников!

Вяземский пряник

Небольшого размера, заварной, с миндальной мукой и невероятной способностью храниться годами. Именно его герой Шолохова «Нахалёнок» раскрошил молотком на пороге и съел до последней крошки.

Городецкий пряник:

Родом из Нижегородской области, отличается замысловатыми узорами и филигранной резьбой на пряничных досках.

Покровский пряник:

Готовится без яиц (постный вариант), обладает насыщенным пряным ароматом.

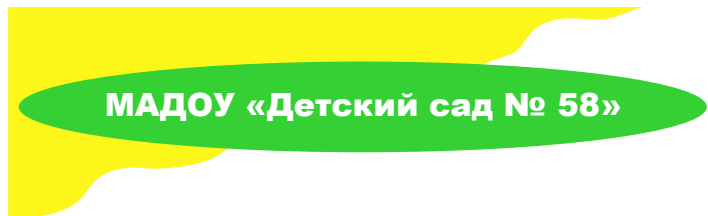
Интересные традиции и факты

Пряники как деньги: В Германии в свое время имбирными пряниками можно было даже платить налоги.

Гадания: В Швеции существует традиция гадать на имбирном прянике: нужно загадать желание, положить пряник на ладонь и разломить его другой рукой.

Пряник как «сообщение»: На Руси пряники дарили невестам, использовали на свадебных пирах (так называемый «разгонный» пряник, сигнализирующий об окончании застолья) и даже на поминках.

Рекорд: В 2009 году в Норвегии испекли самого большого в мире пряничного человечка весом 651 кг.



МАДОУ «Детский сад № 58»



История праздника

21 апреля - День мастера пряничного дела в России



МАДОУ «Детский сад № 58»

618417, Пермский край, г. Березники,
ул. В.Бирюковой, д.3

Тел. 8(3424) 23 22 78

Пермский край, г. Березники ул. В. Бирюкова д. 3

История праздника

«Без пряника не заигрывай!» - как одно лакомство стало символом русской души и гостеприимства .

Пряник старше, чем Московское царство, и слаще, чем любой торт.

История русского пряника началась задолго до появления Тулы на карте. Ещё в IX веке наши предки выпекали «медовый хлеб» - смесь ржаной муки с мёдом и ягодным соком . В XII–XIII веках, когда на Русь завезли восточные пряности (корицу, имбирь, кардамон, гвоздику), лакомство приобрело тот самый пряный вкус и получило своё имя - от слова «пряность» .

Пряничное тесто было настолько тугим, что его вымешивали только мужчины, используя тяжёлые палки. Каждый мастер владел своим уникальным рецептом и даже применял отдельные секретные гири, чтобы никто не смог определить точный вес ингредиентов. Узор на прянике был визитной карточкой мастера, а для изготовления форм («пряниц») использовали грушу или берёзу.

На все случаи жизни:

Пряник сопровождал русского человека от рождения до самой смерти:

- Рождение ребёнка - «крестильный» пряник
- Свадьба - молодые одаривали гостей пряниками, а после пира раздавали «разгонный» пряник - знак, что пора расходиться по домам
- Поминальные дни - пряники приносили на кладбища

Прощение - известны случаи, когда провинившиеся везли пряники на двух телегах, чтобы вымолить прощение у обиженных.



Пряничная троица

Технологий три, а любовь - одна.

***Лепной пряник** (самый древний): Фигурки животных и птиц вылепливали вручную, как из пластилина. В языческой Руси они имели ритуальное значение - их скормливали скоту для повышения плодovitости. Архангельские «козули», которые пекли раз в году на Рождество, - яркий пример лепных пряников .

***Печатный пряник** (самый известный): вершина пряничного искусства. Тесто впечатывают в деревянную форму - доску с вырезанным узором. Мастера-знаменщики (резчики по дереву) сушат заготовки для досок годами - от 5 до 15 лет! Стоимость одной формы ручной работы достигает нескольких тысяч рублей .

***Силуэтный (вырезной) пряник**: Из раскатанного теста вырезают фигурку ножом или металлической формой, а затем расписывают глазурью. Именно в этой технике сегодня чаще всего работают современные пряничницы, создавая настоящие кондитерские арт-объекты .