

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 49»
г. ТОБОЛЬСКА (МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД №49» г. ТОБОЛЬСКА)**

626157, Тюменская область, город Тобольск, 7А микрорайон, № 20, тел 24-13-12, факс 24-13-12

Мастер-класс

Для детей и их родителей на тему: «Пряники»

В подготовительной группе.

Выполнила

Шульга Н.Н., воспитатель

МАДОУ» Детский сад №49» г. Тобольска

г. Тобольск - 2021г.

Пряники.

Если обратиться к толковому словарю Даля, то пряником в нем называется "хлебное лакомство, приготовленное на меду и патоке с добавлением пряностей". По мнению некоторых исследователей, пряники на Руси использовались в еще языческих ритуалах, а рецепт их приготовления был известен и с более ранних пор.

О древности пряника может также свидетельствовать описанный в словаре Даля свадебный обычай, по которому молодые на второй день свадьбы должны были идти на поклон к родителям невесты именно с пряником. Это говорит о том, что пряничная свадебная традиция своими корнями уходит вглубь веков, к самым истокам матриархата, при котором главенствующая роль отводилась именно женщине.

В конце VIII – начале IX века пряники готовили из равной смеси меда и ржаной муки, добавляя в нее сок ягод. Выпечка называлась "медовым хлебом". Позднее в такой хлеб стали добавлять корни и лесные травы для лучшего вкуса.

После принятия христианства на Руси пряники обычно выпекали на Рождество, а забавные фигурки из теста вешали как украшение на елку. Также ими было принято обмениваться в Прощеное воскресенье, их ели на Пасху и в поминальные дни. Не обходились без них в Егорьев день и именины, а пряники в виде сердца были подарком на свадьбу молодым.

Без пряников сложно себе представить и традиционные русские ярмарки. Их по-прежнему выпекали из ржаной муки, добавляя в тесто масло, мед и пряности, пропитывая вином, а для начинки используя варенье. Сверху пряник украшали белой, малиновой или золотой глазурью, выдавливая изображения цветов, волшебных птиц, рыб, сценки из жизни.

На особые торжества пряники выпекали огромного размера, заливая их сверху сусальным золотом. Такое лакомство подавалось к царскому или боярскому столу.

Виды пряников и технологии

В старину эта исконно русская сладость была трех видов:

"козули", "тетёрки";

печатные;

вырезные (силуэтные).

Самыми древними считаются лепные пряники – "**козули**", "**тетёрки**". Они появились еще во времена языческой Руси и дошли до наших дней. Сегодня такие лепные пряники являются этнографической редкостью. Традиционно фигурки козуль представляли собой коня, козу, утицу, оленя, корову, тетерку с птенцами – образы языческой мифологии Древней Руси. В состав теста помимо грубой ржаной муки входила вода и соль. Лепили пряники руками наподобие глиняных игрушек.

Вторым видом пряников являлись **печатные**. Чтобы их изготовить, требуется пряничная доска – специальная форма для пряников. Качество и красота лакомства полностью зависели от мастера, изготавливающего эту доску. В старину такие мастера назывались "знаменщиками". На пряничные доски шла липа, береза или груша. Толщина доски составляла около 5 см, а время, необходимое для сушки, превышало 5-20 лет с соблюдением особых условий нахождения ее в тени и при естественной температуре. По краям доска смазывалась воском или смолой, затем на подготовленную таким образом основу мастера-резчики наносили рисунок.

Третий вид пряников – **силуэтные**, или вырезные. Сейчас, стало очень распространено название — расписные пряники. Технология изготовления таких изделий заключается в вырезании ножом либо металлической формой фигурки из раскатанного теста. Впервые вырезные пряники были упомянуты в 1850 году.

Козули архангельские выпекали чаще всего в виде фигур животных, ведь жили северные народы только за счет скотоводства и промыслов. Приготовление таких пряничков сулило удачную охоту и приплод в новом году. Вообще считалось, что такая фигурка защищает дом от всех злых духов. Потому их не кушали сразу и не выкидывали, а хранили долгое время. В разных районах были свои традиционные рецепты.

Их хранили с особым трепетом и никого в них не посвящали. Как расписывали козули? Архангельские пряники-козули разукрашивали цветной сладкой глазурью. В основном использовали два цвета: белый и розовый. Белый символизировал снег, а розовый – северное сияние. Сам же пряник был коричневым – это цвет дерева и земли.

Старинные традиции В древности считалось, что козули имеют магическую силу. Существовали определенные традиции по вырезанию этих изделий. Например, фигурки животных должны смотреть только в левую

сторону, а люди – в фас. Часто внизу изделия делалась полоса, она символизировала землю. Ритуальные изображения из теста явились прообразом пряников. Вообще, сегодня лепные расписные пряники – это очень большая этнографическая редкость, которая еще сохранилась на землях Русского Севера. Такие фигурки пекли особым образом: делали тесто, потом лепили козули и ставили в холодное место на целые сутки, а уж потом выпекали до золотой корочки. Готовые пряники по несколько раз макали в кипяток – якобы от этого они делались более гладкими, крепкими и светлыми. Благодаря такому особому рецепту, до нас дошли древние экземпляры козуль. Их в древности ставили перед иконами, каждой давали свое имя, чтобы у хозяев были в доме счастье и достаток. Кроме того, они были предметом гордости, ими похвалялись перед гостями, поэтому готовили с особым старанием и любовью. Позднее козули стали печь для продажи. Делалось это всей семьей. Мужчины изготавливали формы-резцы, женщины месили тесто, вырезали фигурки и пекли их, а уж разукрашивали все вместе, с детьми. В каждой семье были свои рецепты приготовления, которые держали в строжайшей тайне и передавали из поколения в поколение только своим родственникам. Козули архангельские – это не что иное, как произведение народного искусства. Они имеют свою древнюю историю, вызывающую большой интерес у искусствоведов, художников, любителей и ценителей народного творчества.