

Печатный пряник с ярмарки



Н.Я. Гольцман, Н.В. Андреева вторая младшая группа «Солнышко»

Обряды, традиции

Пряники пекли на Руси с давних времен, их готовили к праздникам, свадьбам, их продавали на ярмарках.



Пряники изготавливали на Руси с древнейших времён. Первые пряники на Руси, назывались “медовым хлебом”.

Это было конечно праздничное угощение. Пряники дарили ко дню рождения, в знак уважения и любви. Мастеров, кто делал пряники, называли «пряничниками».

В каждой местности выпекали свои пряники по традиционным рецептам, а секреты изготовления передавались из поколения в поколение.

Особенно славились пряничным производством в России города Архангельск, Тула, Тверь, Городец, Москва.

Так что же такое пряник? Пряник, конечно, отличается от всякого печенья, которое на Руси пекла каждая хозяйка. И в будни, и особенно в определённые праздники, приготовление печенья было нормой. Пряники - это уже ремесло, и даже искусство

Самый древний вид пряников - **лепной** Пряники лепили руками.



Ещё один вид пряников - **вырезной или силуэтный**. Вырезные пряники делались при помощи металлических форм или ножом обводя их контур..

Вырезной (силуэтный) пряник



Самые замечательные силуэтные пряники под названием "**козули**" выпекали и выпекают до сих пор в Архангельске. Красочные пряники в виде птиц, животных, рыб пеклись к новогоднему празднику. Такими пряниками не только угощали детвору, но и украшали праздничную ёлку.

Самый распространённый - **печатный пряник**.

Пряники могли быть любой формы: фигурные, круглые или прямоугольные, размером от нескольких сантиметров до метра

Печатный пряник





Само название слова **пряник** происходит от слова **пряный** (**пряный** от слова **перец**), а **печенье** — от слова **печь**. Печенье готовили из пресного или перебродившего кислого теста. Поэтому пряник появился на Руси гораздо позже печенья, когда стали завозить пряности. Первые пряники со специями были блюдом царского стола. Простому люду пряности были не по карману.

В состав пряника помимо мёда и муки, входило большое число пряностей. Прежде всего это чёрный перец. Помимо прочего, это корица, горький померанец - апельсин, ваниль, кардамон, анис, тмин, базилик. В каждой семье были свои рецепты пряничного теста, и его хранили в секрете. Для пряников нужны были специальные печатные доски, изготовленные из дерева. А это довольно дорого, и не каждому было доступно. В больших семьях было несколько печатных досок.



Некоторые семьи выпекали пряники в большом количестве на продажу. Надо отметить, что печатный пряник - неотъемлемый атрибут любых ярмарок и базаров, которые и устраивались специально в праздники. Пряники можно было купить свободно, они были доступны по цене, и считались излюбленным лакомством и лучшим гостинцем. Пряники изготавливали не только при помощи специальных печатных досок (печатный пряник), но и обычных пряничных форм. Формы были в виде животных, птиц или рыб, изображали солнце или месяц, растения и мифологических существ.



Изготовление печатных досок было настоящим искусством, резьба в них была контр-рельефная. Нужно было соблюдать уровни, которые потом отпечатаются на многоуровневом прянике, сохранять симметрию для сложных рисунков. Особенно тяжело было вырезать буквы и цифры, их вырезали задом наперёд, то есть справа налево. Одна ошибка мастера — и вся доска насмарку, рисунок или надпись не получится.









Известные центры изготовления досок — Москва, Вязьма, Тула и бывшее село Городец (ныне город в Нижегородской области). Эти районы известны не только пряничными досками, но и выпечкой огромного числа сортов русских пряников. Важно отметить, что в разных областях доски имели свои традиционные рисунки. Например, в Городце часто изображали рыб, например, стерлядь или осетра, поскольку село славилось не только хлебом, но и рыбой, которую поставляли в Москву к царскому столу. В городской и крестьянской традициях было подносить друг другу пряники на большие праздники — Рождество, Пасху, Масленицу, особенно в её последний день Прощёное Воскресенье. Пряники широко использовали в свадебных обрядах. Сегодня влюблённые дарят друг другу сердечки, а раньше дарили пряники, любимое лакомство. В народе сохранилось даже такое выражение «**Без пряника не заигрывай**». Девушка могла познакомиться с парнем, подарив ему пряник. На пряник читался определенный заговор. И тогда девушка могла рассчитывать на то, что она ему понравится, или, как раньше говорили, приглянется. На свадебном пиру к столу выносили огромный пряник, который ломали на мелкие кусочки и угощали гостей. Такие пряники называли *разгонными*, это означало, что свадебный пир подходит к концу, и пора бы и честь знать, и оставить молодых.



Пряники могли хранить долго. Высохший, он нисколько не терял свои вкусовые качества. Сухой пряник никогда не выбрасывали, а размачивали в чае и ели. Отсюда выражение «*Ломается как пряник*». Некоторые пряники могли храниться до двух лет. Это говорит о том, что пряники считали очень ценным продуктом. Самым древним, традиционным и узнаваемым был и остается тульский пряник.



Тульский печатный пряник

- Изначально тульский пряник готовился из мёда, а специи появились гораздо позднее. Первое письменное упоминание о тульском прянике восходит к 1685 году. Даже в былинах есть о нём упоминание: *«Добры молодцы ели пряники печатные и запивали винами заморскими.»* Пряники готовили разных размеров, от маленьких круглых, размером с пятак, до огромных почётных. Самый большой почётный печатный пряник был изготовлен в 1778 году в подарок императрице Екатерине II, в честь юбилея Санкт-Петербурга. Он был диаметром 3 метра и весом более 80 килограмм. На прянике была изображена панорама строящейся столицы.

Интересно, что после выпечки таких почётных пряников, печь ломали, чтобы никто другой не мог выпечь подобного. До такой степени хранили свои рецепты в строжайшей тайне. Рецепты передавались только по мужской линии, от отцов — сыновьям.

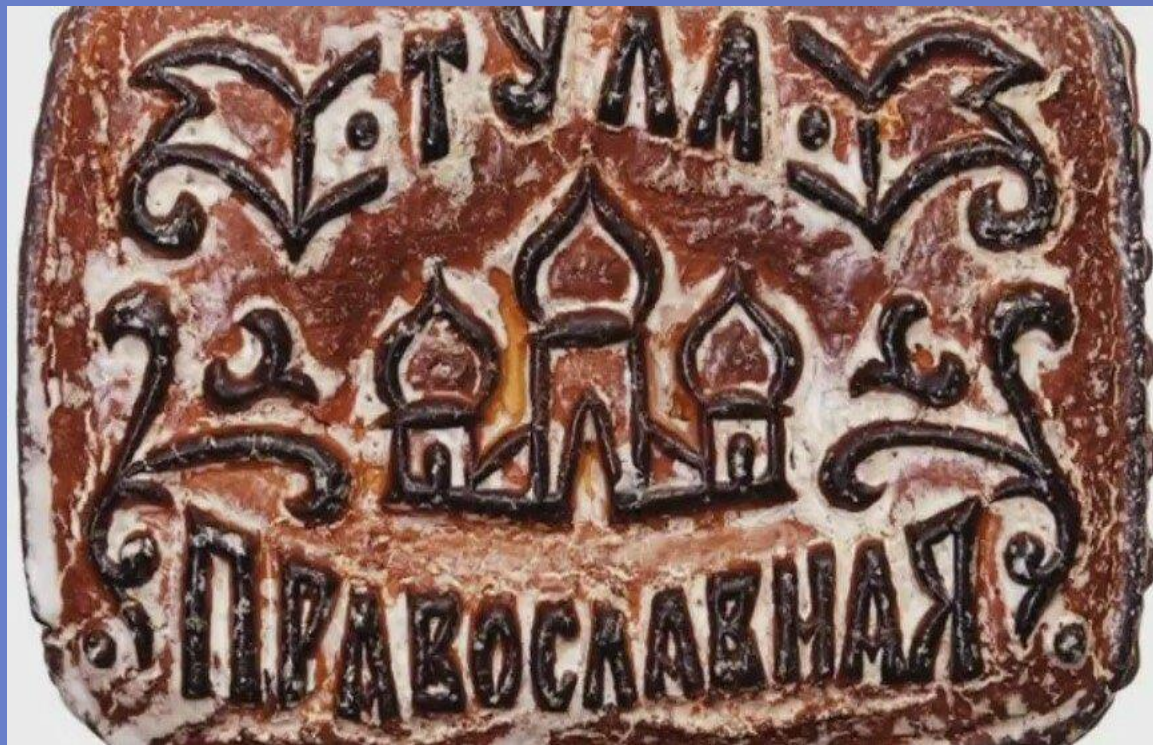


Рисунок тульского печатного пряника отличается от других. На нём преимущественно изображены тексты. Много пряников пекли ко Дню ангела. Полученный в подарок пряник сразу не ели, а прятали за икону. Чтобы ангел прилетел ночью и отведал сладкого пряничка, подобрел и стал благосклонен.



Известные тульские пряничные мастера Щукины, пряники которых особенно славились и просто таяли во рту, после победы над Наполеоном стали продавать пряники в Париже. А в 1900 году купец Гречихин, тоже пряничных дел мастер, продавал в Париже свои пряники в лавке, выложенной из тульских пряников. И даже крыша была пряничной. Парижане были покорены широтой русской натуры, а русские пряники и французам понравились.



ВЯЗЕМСКИЙ ПРЯНИК

- Появился примерно в одно время с тульским. Это заварной пряник небольшого размера, настолько небольшого (примерно 4х2,5 см), что на нем зачастую не помещалось полностью название города, а только три первые буквы - ВЯЗ. При этом он был дороже своих тульских, городецких и московских собратьев: по 1 рублю 50 копеек за фунт, когда другие пряники стоили 4 копейки за фунт. Возможно, именно столько должен стоять настоящий королевский пряник, ведь доподлинно известно, что к 300летнему юбилею Дома Романовых вяземские купцы преподнесли Николаю II пряник весом в целый пуд (около 16 кг). В XIX веке в городе работало восемь пряничных фабрик, а после Октябрьской революции производство было прекращено. В результате старинный рецепт пряника, который по легенде любила сама английская королева, был безвозвратно утерян.



АРХАНГЕЛЬСКИЕ "КОЗУЛИ"

- **Козуля** обозначает с поморского "завиток", "змейка". Эти украшенные цветной глазурью фигурки из теста в виде различных животных первоначально пеклись только на Рождество. Сегодня же эта разновидность силуэтного пряника - символ Поморья - выпекается в Архангельской и Мурманской областях к любым домашним праздникам: новоселью, свадьбе, при рождении ребенка. Люди верят, что "козули" в доме защищают от злых духов, поэтому не принято их сразу есть и тем более выбрасывать. Лучше украсить ими рождественскую елку.



ГОРОДЕЦКИЙ ПРЯНИК

- В конце XIX века в Городце было 15 пряничных заведений, в которых работали потомственные мастера, преимущественно старообрядцы. Создавали они пряники, в отличие от вяземских, внушительного веса и размера. На пряничных формах вырезались рыбы и птицы, гербы с двуглавыми орлами, пароходы и поезда с дымящими трубами, разные фирменные надписи и пожелания - не пряник, а настоящее произведение искусства. Известно до 30 сортов городецких пряников, в том числе с различными наполнителями: сиропные, фруктовые, миндальные, лимонные. Эта сладость пережила и революцию, и войны и до сих пор выпускается ведущими предприятиями города.



Процесс изготовления современного пряника

- И наконец 3d-пряник
- Сегодня интернет-магазины предлагают пряники любых форм, размеров, цветов, к любому торжественному и не очень случаю. В широком ассортименте также детские пряники в виде персонажей современных мультфильмов или последняя тенденция пряничной моды - 3D-пряники. А еще в наличии пряничные корабли, пряничные поезда - кажется, для современных кондитеров нет ничего невозможного.
- Как было бы здорово, если бы в наших появился не виртуальный, а вполне реальный пряничный домик, в котором вместе с настоящими вкусными пряниками из разных городов России можно было бы купить чуточку счастья и толику мечты.









СДЕЛАЙ САМ

- За минувшие столетия основной принцип приготовления пряников не изменился - большая часть процесса и сегодня выполняется вручную. Причем это доступно любому желающему. Достаточно взять полтора стакана муки, 50 граммов сливочного масла, 1/2 стакана меда, одно яйцо, 1/4 чайной ложки соды, щепотку пряностей (на выбор: кардамон, кориандр, гвоздика, мускатный орех, корица, душистый перец, жареные орехи, ванилин) и две столовые ложки воды.
- Мед положить в кастрюльку с толстым дном и залить водой, довести до кипения, снять с огня. Добавить размягченное масло, яйцо и размешать. Досыпать смешанную с содой муку и замешать, добавив пряности. Тесто не должно быть слишком крутым. Правильно приготовленное тесто напоминает пластилин и хорошо формируется.
- Готовое тесто выложить на доску, посыпанную мукой, раскатать в пласт толщиной 5-6 мм. Разрезать на квадратики, вырезать ножом зверюшек или стаканом сделать кружки. Смазать яйцом, посыпать орехами и выпекать в предварительно разогретой духовке 15-20 минут.

Приятного аппетита!