

История пряника

Пряник

мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста; печенье на меду или сахаре с пряностями. Для вкуса могут добавляться 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.

Исторически пряник — символ праздника, поскольку его ингредиенты не относились к дешёвым и повседневным.

ИСТОРИЯ

Медовые лепёшки впервые в истории известны под названием «лебкухен» (сегодня это немецкие рождественские пряники), которые в известной нам сегодня форме первоначально были изобретены в Бельгии в городе Динан.

Первые пряники на Руси назывались «медовым хлебом» и появились ещё около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с мёдом и ягодным соком, причём мёд в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и коренья, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезённые из Индии и с Ближнего Востока, пряник получил своё название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам. Вкусовое разнообразие русских пряников зависело от теста и, конечно, от пряностей и добавок, называвшихся в старину «сухими духами», среди которых наиболее популярными были чёрный перец, итальянский укроп, цитрусовые — померанцевая корка и лимон, мята, кориандр, ваниль, имбирь, кардамон, корица, анис, бадьян, тмин, мускат, гвоздика.

Для придания аппетитного жёлтого цвета пряничное тесто подкрашивали жжёным сахаром.

Разновидности

По способу приготовления пряники делят на три вида: печатные, вырезные и лепные. Печатный — самый распространённый, изготавливался с помощью пряничной доски. В старину мастеров — изготовителей пряничных досок называли «знаменщиками». Любимым материалом «знаменщиков» была липа, но всё-таки пряничные доски чаще всего резали из нижнего ствола тридцатилетних берёз и груш. Доски вырезали толщиной около 5 см, потом сушили от 5 до 20 лет при естественной температуре в тени. Края досок смазывали смолой или воском. На готовую доску художник-резчик наносил рисунок.

Одной из разновидностей печатных пряников являются так называемые «разгонные» пряники или «разгони». Под конец трапезы хозяин вручал такие пряники особо засидевшимся гостям, намекая, что пора и расходиться.

Вырезной пряник вырезается из теста с помощью металлической формы; самый простой и эффективный способ приготовления.

Лепить пряники — самый древний способ; особенно распространён был на Севере.

Очень маленькие пряники, покрытые глазурью, круглой, овальной или полукруглой формы, без начинки, в Туле и некоторых других местах производства пряников именуют жамками.

Особой региональной разновидностью русских пряников являются козули. Такие пряники очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья. По способу изготовления козули, по крайней мере современные, можно отнести к вырезным пряникам. Рецепты теста для козуль разнообразны и зачастую хранятся в семьях десятилетиями. Характерным компонентом такого теста является «жжёнка» — карамелизованный до янтарно-коричневого цвета сахарный сироп. Почти всегда козули богато декорированы — расписаны взбитой белковой массой с добавлением разных красителей.