



**Пряники русские, сладкие,
вкусные,
К чаю ароматному
угощенье знатное...**

Долгий путь русского пряника.

- Величайшее открытие человечества – ХЛЕБ, который появился еще в неолитическую эпоху.
- Пресные лепешки из зерновой каши.
- Обрядовое печенье – главный атрибут древних ритуально-магических культов, желание получить покровительство богов.
- IX век «Медовый хлеб» - смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов.
- В XII-XIII в «медовый хлеб» стали добавлять местные травы и коренья, а также экзотические пряности, привезенные из Индии и Ближнего Востока, и появилось лакомство – ПРЯНИК!

Слово «пряник» происходит от древне-русского «пъпърянь» - пряный, как прилагательное от слова «пъпъръ» - перец.





Торуньские
пряники с
цукатами

Архангель-
ские
козули

Тульские
печатные
пряники

Коломенск-
ие и
Калужские
ком-
бинирован-
ные
пряники

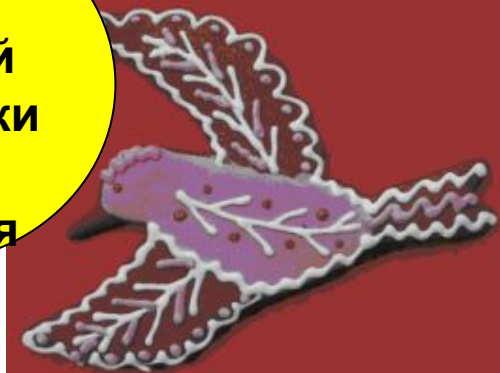
Самые
Знаменит-
ые
пряники

Воронежск-
ие
«вырубны-
е»
пряники

Сибирские
розовые
пряники из
сухой
малины

Новохопер-
ские
расписные
пряники с
ис-
пользован-
ием

Пряники
ярко-
красной
расцветки
из
Путивля



Виды русских пряников



Лепные пряники

Скульптурное изображение образов древне-русской мифологии из ржаного теста

Пряники «тетёры» Или «витушки»

Пряник из ржаного теста, раскатанного в виде тонких жгутиков, превращающихся в фигурки зверей.

Печатные пряники

Изготавливают с помощью пряничной доски, или «пряницы», как рельефный оттиск на тесте.

Силуэтные пряники

Вырубной или вырезной пряник. из раскатанного теста, при помощи шаблона, вырезается силуэт пряника

Печатные
пряники.



Попробуйте приготовить!

Козули «Архангельские».

Пережечь 1 стакан сахарного песка, после чего растворить его в стакане горячей воды. Затем добавить 2 стакана сахарного песка и размешать до полного растворения. Выключить огонь и добавить 150г сливочного масла или маргарина, 1 чайную ложку корицы, гвоздики и соды, немного остудить, добавить 1 яйцо и 2 желтка. После этого засыпать около 0,5кг муки, вымесить тесто, чтобы оно не прилипало к рукам. Тесто выдержать в кастрюле и целлофане в прохладном месте неделю. После этого добавить в тесто ещё 0,5кг сахарного песка и раскатать его до толщины 0,5см. Раскатанное тесто вырезать формами из жести или плотной бумаги и выложить на противень, смазанный один раз маслом. Смазать пряники взбитым яйцом с водой в соотношении 1:1 и поставить в духовку. Выпекать 5 - 7 минут. Готовым пряникам дать просохнуть, после чего снять их с противня и украсить глазурью.

PHANTASMA!