Лысенко 296-875-849

*Приложение 3*

# Как печатают пряники? На пряничной фабрике.

Пряники известны на Руси с XVI века. Их назвали так за пряный вкус и аромат: в тесто добавляли разнообразные пряности - корицу, гвоздику, эфирное мятное масло и другие добавки. Состав пряника довольно прост. Тесто замешивали из ржаной муки и мёда, яиц и молока. Рецепт хранили в секрете и передавали по наследству сыновьям.

Без этих сладких и душистых изделий не проходило на Руси ни одно событие – ни весёлое, ни грустное. Пряники были обязательны на многих праздничных застольях. Ими было принято одаривать близких людей. Их подавали как к царскому столу, так и крестьянскому.

Пекли пряники обычно к Рождеству Христову, к Пасхе, к другим православным праздникам, а так же к поминальным дням. Постными пряниками православные люди «утешались» в дни поста.

К Новому году хозяйки выпекали небольшие пряники в виде птиц и зверушек, которые использовались как елочные украшения, а потом их можно было съесть. К весенним праздникам выпекали жаворонков как символ весны и пробуждающейся природы. Богато украшенные затейливыми узорами пряники дарили на свадьбе невесте и имениннику на день рождения. Иные подарочные пряники весили несколько пудов. По форме пряники были очень разнообразными. Их делали в виде птиц, рыб, зверей, фантастических животных, пароходов, теремов и даже фигур людей. Распространены были пряники, Специально для детей выпекались небольшие пряники, каждый из которых украшали буквой алфавита. По ним дети впервые знакомились с буквами.

По технологии изготовления пряники делятся на три основных вида: лепные, вырезные и печатные. Лепные пряники – «козули» были распространены на русском Севере. Их лепили из очень плотного теста прямо руками.

Вырезные пряники вырезались из теста ножом или металлической формой. Вдавливая ее в тесто, получали одинаковые силуэтные фигуры.

Печатные пряники печатали на тесте деревянными формами - пряничными досками. Форма для пряников - это доска из древесины лиственных деревьев с вырезанным в ней обратным рельефом. Мастер, режущий пряничную доску, должен в совершенстве владеть приемами выемчатой резьбы. К тому же ему необходимо обладать пространственным воображением, чтобы представлять, как будет выглядеть деталь формы после получения отпечатка на тесте. На пряничных досках изображали животных, всадника на коне, гусара, барышню, кавалера под руку с дамой, выполняли разные надписи.

Историю печатного пряника можно сравнить с историей книги. Как вначале каждая книга изготовлялась вручную, в одном единственном экземпляре, так и пряник на заре своего существования каждый раз был произведением оригинальным. Так как в связи с ростом спроса книги стали печатать с досок, сериями, так и пряники стали серийными, «печатными» - их тоже стали печатать со специальных досок.

Пряничные доски вырезали из однородной и прямослойной древесины лиственных пород: груши, березы и липы. Подходили деревья, которым было около тридцати лет. Для пряничных досок использовали нижнюю часть ствола. Ее резали на доски толщиной около 5 см, которые сушили от 5 до 20 лет при естественной температуре так, чтобы на них не попадали лучи солнца. После того, как доска была готова, резчик-художник наносил рисунок. Готовую

Лысенко 296-875-849

форму проваривали в кипящем растительном масле или ставили в восковую баню. К обработанным таким образом доскам тесто не прилипало и легко сходило.

Древесина груши и березы довольно твердая, благодаря этому на ней можно выполнять очень тонкие порезки. Ее можно использовать для таких пряничных досок, на которых необходимо вырезать мелкие детали. Порезки на груше и березе отличаются четкостью и

чистотой среза. Древесина же липы мягкая, на ней режут рельефы с более крупными деталями. При выполнении очень мелких порезок, особенно поперек волокон, ее довольно рыхлая древесина скалывается. Но зато древесина липы легко режется, при ее обработке не нужно прилагать большие усилия. Наряду с липой для пряничных досок можно применять древесину осины и ольхи, близкую к липе по своим свойствам.

Пекари старались заказывать пряничные доски лучшим резчикам. Ведь красота печатного пряника, в конечном счете, зависела от их фантазии и таланта. Изготовление пряничных досок и выпечка с их помощью пряников были развиты в Москве, Вязьме, Туле, Твери, Городце, Вологде и Архангельске.

Самые известные печатные пряники с давних времён выпекают в Туле. Ещё в XVII – XIII веках здесь пекли и продавали печатные пряники, украшенные затейливыми узорами. Ежегодно тульские кондитеры выезжали со своим товаром на российские и заграничные ярмарки, там они получали призы.

В Туле есть музей «Тульский пряник», который был открыт при пряничной фабрике «Старая Тула». Посетителям рассказывают о старинных традициях и обрядах, показывают, как делают пряник в современных условиях. В музее представлен и самый маленький, чуть больше монеты, пряник и гигантский – пудовый, единственный в стране.

За время посещения музея можно познакомиться с представленной на пряниках историей нашей страны и событиями, проходившими за многие годы. В экспозиции музея исторические, заказные, поздравительные, почётные, именные, фигурные, праздничные пряники. Кроме того, посетителям предложат отведать пряник с чаем.

Другой музей пряника расположен в городе Городце. В экспозиции представлены резные доски, с помощью которых печатались пряники, наиболее интересные образцы пряников, а также описание технологии изготовления и история промысла. В качестве сувенира здесь предлагают приобрести пряничные доски с рецептами и печь пряники самостоятельно.

Основанное на многовековых традициях народного творчества пряничное искусство продолжает жить и развиваться и в наши дни. Современные пряники выпускают предприятия Москвы, Вязьмы и Тулы.

Вы можете сделать пряничную доску своими руками и выпекать пряники дома. Прежде всего, необходимо нарисовать пряничную доску карандашом на листе бумаги в натуральную величину, то есть выполнить эскиз. Полученный рисунок накладывается на доску и переводится карандашом, а затем вырезается специальными инструментами. По своему усмотрению вы можете вырезать на форме любые поздравительные надписи.

Рецепты теста вы найдёте в любой кулинарной книге.

**Список литературы**

1.Федотов Г. Пряничные доски //ж. «Юный Техник» 1983-№12

2. Смусин Л. Пряник печатный //ж. «Вокруг Света» 1973-№9

3.http://oldtula.ru/

4.Википедия