

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Старцев Всеволод Витальевич

МАОУ СОШ №197 2а класс

Руководитель: Асабова Ольга Сергеевна

Кулинарный глобус

ИСТОРИЯ ПРЯНИКА

Считается, что прянику на Руси больше тысячи лет. Пряники считаются русским народным лакомством.

Виды пряников. В течение многих столетий в России были известны **три вида пряников:**

Лепные, когда словно из глины пряничники лепили из теста свои авторские фигурки. Частным их видом являются, например, архангельские и поморские козули.

Печатные пряники делали с помощью доски из лиственных пород дерева, на которой мастера вырезали узор или надпись. Пласт теста вдавливали в узорную резьбу, и оригинальный рисунок отпечатывался на поверхности пряника.

Резные или вырубные пряники делали с помощью заготовленных из дерева или металла трафаретов в форме птиц, животных, разнообразных фигурок. А для изготовления глазури раньше использовали мед, уваренный до очень густого состояния, которым смазывали поверхность пряников. Сегодня мед варить не рекомендуется, поскольку при нагревании в нем образуются весьма вредные вещества.



УГОЩЕНИЕ ДЛЯ ДЕДА МОРОЗА



Ежегодно моя семья готовит угощение для Деда Мороза.

А что может быть лучше и приятнее подарка, приготовленного своими руками?!



□ Имбирные пряники - стали нашей семейной традицией. Мама выпекает пряники, а мы с братом их расписываем. Ведь это творческий процесс, который по душе каждому ребёнку.

Любимой мамочке



Наша мамочка самая любимая, добрая и красивая. Мы с братом спешим поздравить мамочку. Самый лучший подарок – это подарок сделанный своими руками.

ПАСХА



Праздник Святой Пасхи в нашей семье любят и взрослые и дети.



Пасхальные традиции похожи в каждой семье. Они объединяют, приносят радость.