

## ИСКУССТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРЯНИКОВ

**Ефремова Д.В.**, студентка 3 курса факультет агротехнологий,  
земельных ресурсов и пищевых производств  
**Научный руководитель – Мударисов Ф.А.**, кандидат  
сельскохозяйственных наук, доцент  
**ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** пряники лепные, печатные, вырезные, пряности.*

*Актуальность темы заключается в необходимости усилить внимание к сохранению и развитию национальной культуры, к возрождению своих народных традиций.*

**Введение:** Созданные трудом человека кулинарные шедевры, как одна из граней среды обитания, оказывали повседневное воздействие на людей, формируя их сознание, эстетические запросы, взгляды, вкусы.

Поэтому изучение этой интересной тематики, играет огромную роль в развитии художественного вкуса, мировосприятия, внутренней культуры, а в конечном итоге – культуры быта, взаимоотношений между людьми.

**Цель работы:** Раскрыть красоту, художественную ценность пряника, одного из значительных проявлений народного творчества; изучить историю пряников и традиции связанные с их выпечкой.

**Результаты исследований.** Пряник со времени своего появления прошел очень длинный путь. Его возникновение неразрывно связано с хлебом. С тех пор, как люди научились выпекать из зерновой каши пресные лепешки, хлеб стал не только пищей насущной, но и основой жизни, культуры, религии, взаимоотношений с другими народами [2].

Пряники — не русское изобретение, они характерны для многих европейских народов. Испокон веков они были национальным лакомством русских, прибалтов, немцев, поляков, шотландцев. Позже в

«медовый хлеб» стали 17 добавлять лесные травы и корни, а в XII-XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезенные из Индии и Ближнего Востока, пряник получил свое название, которое известно нам [1].

Имбирь, кардамон, корица, гвоздика, душистый перец, апис, тмин, кориандр, мускат, бадьян, шафран, чабрец, мята, ваниль — это пряности, которыми создается и сегодня «букет» пряника.

Известно их лечебное и профилактическое воздействие на организм человека. Значительным событием в развитии пряничного дела стало открытие сахара в свекле Маркграфом в 1747 г., совершившее переворот во всем кондитерском производстве.

Пряничное производство выросло до огромных объемов, но полное устранение меда снизило вкусовые качества пряников, так как его ферменты придают изделию неповторимый аромат и свежесть [2].

В XVII-XIX веках пряничное дело было распространенным народным промыслом. В каждой местности выпекали свои пряники по традиционным рецептам, а секреты изготовления передавались из поколения в поколение. Мастеров, которые занимались пряничным производством, называли прянишниками. Пряник связан с жизнью народа, он часто упоминается в сказках. Вкусный, ароматный, он сопровождал человека всю жизнь. Существовало поверье, будто пряники имеют целебное свойство [3].

Секрет изготовления пряников держался в семьях и передавался по наследству. Многие российские губернии могли похвастаться своими печатными пряниками, а в документе XVIII столетия отмечается особенная прелесть пряников вяземских: «Многие из купечества и мещанства делают так называемые вяземские пряники, которые известны и славны по всей Руси».

К концу XIX века прянишники предлагали около двадцати сортов пряников. В России существовало три вида пряников, получивших свое название по технологии их производства: лепные, вырезные и печатные. 18 Печатные пряники – самые распространенные. Их изготавливали с помощью специальной формы – пряничной доски, сделанной из твердых пород дерева, на которой вырезан обратный рельеф [4].

В пряничную доску, смазанную маслом, закладывали слой теста, вжимали его, чтобы рельеф пропечатался, затем пряник освобождали от формы и выпекали. Самые знаменитые печатные пряники – тульский, вяземский и городецкий.

Пряничной столицей России, бесспорно, является Тула. Начавшееся в конце XVIII века производство пряников в Туле привело к появлению целых династий пряничного дела. За вкусовые качества и красоту пряники были отмечены множеством наград на российских и международных выставках. Лепные пряники – самый древний вид пряников.

Сегодня лепные пряники – это большая редкость, сохранившаяся на территории русского Севера под названием “козули”. Их лепили из теста руками так же, как обычно лепят глиняные игрушки. Каждый лепной пряник – своеобразная миниатюрная декоративная скульптура.

Традиционные персонажи – конь, олень, коровка, коза, утица, тетёрка с птенцами. Название сохранилось с давних времён, когда козёл был символом плодородия, считался духом хлеба: «Где коза бродит, там жито родит; где коза с рогами, там жито стогами». Когда-то в пышущих жаром печах пеклись целые стада хлебных животных. Их не было принято съесть сразу, так как они считались оберегами дома.

И уже в христианские времена рождественскую козулю было принято ставить в красный угол и съесть её в следующее Рождество. Впоследствии козули приобрели вырезной характер. Силуэтные, или вырезные пряники вырезают ножом или формами из тонко раскатанного тёмного пряничного теста. Силуэтные пряники благодаря своим декоративным качествам стали наиболее массовыми и популярными.

Это самые нарядные пряники: разноцветные, расписные, узорные. Их вешали на рождественскую ёлку вместе с игрушками. Самые замечательные силуэтные пряники под названием "козули" выпекали и выпекают до сих пор в Архангельске. Традиция их изготовления связана с празднованием Рождества.

По традиции выпечка пряников – козуль была семейным делом. Мужчины изготавливали из полосок кровельного железа контурные формы для вырезания пряников, женщины готовили тесто. Мужчины

помогали его месить. Украшали и расписывали пряники всей семьей – и взрослые, и дети. Сегодня козули по прежнему любимы.

**Заключение.** Сегодня пряники вряд ли можно назвать самым популярным десертом. В наше время пряничное дело уже не имеет такого широкого размаха, но существуют знаменитые тульские пряники, а значит, мастерство, пришедшее к нам из глубины веков, продолжает жить.

### **Библиографический список:**

1. Википедия URL: <https://ru.wikipedia.org> (дата обращения :08.03.2023).
2. Даль, В.И. Толковый словарь великорусского языка.// Электронное издание URL: . <https://www.livemaster.ru/topic/3008905-russkij-medovuj-pryanik> (дата обращения:08.03.2023).
3. Коновалова, М.Ю. Этюд о пряниках // Хлебопродукты. №3. 2004. URL: [https://www.studmed.ru/hleboprodukty-2004-03\\_b56f3eb7e4d.html](https://www.studmed.ru/hleboprodukty-2004-03_b56f3eb7e4d.html) (дата обращения: 08.03.2023).
4. Лупина, О.А. Из истории пряничного дела // Вокруг света. №2. 2002. URL:<http://pryanik33.narod.ru/STATJA/Trditions.html> (дата обращения: 08.03.2023).

## **THE ART OF MAKING GINGERBREAD**

**Efremova D.V.**

**Keywords:** *gingerbread stucco, printed, cut-out, spices.*

*The relevance of the topic lies in the need to strengthen attention to the preservation and development of national culture, to the revival of their folk traditions.*