

Консультация для родителей

С чего начинается история пряника на Руси?

Конечно, со сказки...

Давным – давно, в былинные времена, в веке этак IX, на Руси поживали люди, которые узнали тайный рецепт удивительного блюда от Скандинавских выходцев – варяг. Смешивая ржаную муку с мёдом и ягодным соком, выпекали они вкусные и сладкие лепёшки на радость взрослым и деткам, и назвали лакомство – “медовый хлеб”. Вначале его изготавливали не для еды, а для того, чтобы задобрить ими богов, в которых тогда верили люди: Бога солнца, дождя, земли, реки и других. Этим богам люди приносили в подарок самое вкусное, что у них было. Они верили, что боги полакомятся их вкусными подношениями и будут добрее : солнце не выжжет посевы, вовремя пойдёт дождь, озёра и реки принесут вдоволь рыбы. Прошло ещё некоторое время, и людям не нужно было приносить такие жертвы и они сами стали есть “медовый хлеб”. Восторг и отраду испытывали они от такого простого, но в тоже время изумительного кушанья. И решили немного поколдовать, добавив в тесто дары природы – лесные травы и различные коренья. И кушанье стало терпким на вкус, но самое главное – и ещё полезнее, особенно хорошо помогало от простуды с горячим чаем или парным молоком. Хозяюшки использовали тесто не только в пищу, но и прикладывали лепёшки на грудь “очищая сердце, душу и тепло от хвори”.

Шло время, и на Руси XII-XIII века появились купцы заморские, которые привозили из Ближнего Востока и Индии экзотические пряности, так называемые “сухие духи”: чёрный перец, корица, кардамон, имбирь, бадьян, мускат, гвоздика, цитрусовые корки лимона и апельсина, мята, кориандр, ваниль, анис, тмин.

Вот тут и начала твориться история возникновения русского медового пряника. В медовое тесто стали добавлять различные пряности и добавки, создавая разнообразие вкусов, которое оформилось в то самое знаковое нам явство – русский пряник.

Чтобы пряничек был румян, его украшали жжёным сахаром, чтобы был миндально ароматен – добавляли измельчённые сушёные ягоды черёмухи, а для создания розового теста использовали дроблённую сухую ягоду малины или клюквы.

В XVII — XIX веках пряничное дело было распространённым 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 пряничниками. Пряники делали для бедных и богатых, для подарков и именин. Их подносили родным и возлюбленным, пекли для сложного свадебного обряда, для праздничных трапез, например, в Прощёное воскресенье, для раздачи нищим, для панихид. Степень почтения выказывалась через вес даримого пряника, чем больше вес, тем привилегированней отношение дарящего. Им даже приписывали лечебные свойства, а потом пряники, предназначенные для больных, готовились и украшались с особой тщательностью, а на обратной стороне вырезались буквы, соответствовавшие инициалам ангела — хранителя. А еще пряники небольшого размера использовали для игры. Побеждал в состязании не только тот, чей пряник летел дальше других, но и тот, чей оставался невредимым, упав на землю.

Ещё недавно в северных деревнях - на реках Мезени и Пинеге, на Терском берегу Белого моря лепили накануне Рождества хлебные фигурки в виде домашних животных и птиц - козули. Старые люди помнят, что чем больше будет вылеплено хлебных фигурок, изображающих животных, тем здоровее и плодovитей будет домашний скот, тем лучше урожай в новом году, тем здоровее и богаче будут все живущие в доме.