

Консультация «День пряника»

21 апреля - Международный день пряника

Каких только праздников не встретишь в нашем календаре! Оказывается, есть и Международный день пряника - 21 апреля!

Название «пряник» получило от слова «**пряжение**» - это один из этапов выпечки пряника, когда резная доска обмазывается маслом. Слово это из разговорной речи постепенно ушло в небытие, его смысл забыли, но выражение сохранилось в самой известной сказке «Колобок»:

Я Колобок, Колобок,
Я по коробу скребен,
По сусеку метен,
На сметане мешон
Да в масле**ПРЯЖОН**,
На окошке стужон.

Первое упоминание о медовых лепешках встречается около 350 г до н. э. у египтян и у древних римлян.

Первые пряники на Руси назывались «медовым хлебом» и появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и коренья, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезенные из Индии и с Ближнего Востока, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.

Производили пряники в разных городах России, и в каждом городе был свой, секретный рецепт изделия, тщательно оберегающийся и передающийся только в пределах семьи. Получили пряники популярность и в Европе, у тверских пряничников, например, были магазины даже в Париже!

Интересны легенды, связанные с происхождением и распространением пряников. Например, в Германии, в Нюрнберге, легенда о прянике связана с историей о несчастной любви простого кузнеца и дочери бюргера, который не позволил ей выйти за избранника замуж, сочтя его ни на что не способным. Тогда кузнец за ночь выковал невероятное по красоте кольцо и навсегда покинул город. В память об этом событии в городе стали выпекать большие пряники в виде кольца, получившие название «королевских».

В конце двадцатого века в России можно было найти около двадцати сортов пряников. Изготовление пряников было и для бедных и для богатых, их дарили на различные праздники. Пряник был отличным подарком для родных и возлюбленных, их выпекали для сложных свадебных обрядов, праздничных трапез, раздачи нищим и панихид. Говорили, что пряники обладают особыми лечебными свойствами, поэтому для больных пряники изготавливали с особой тщательностью, а на обратной стороне пряника часто можно было встретить инициалы букв, которые соответствовали ангелу-хранителю. Хорошей традицией было дарение пряников в Прощеное Воскресенье. Согласно христианскому обычаю в этот день люди должны были просить друг у друга прощение за те обиды, которые они могли причинить. Очень часто в те времена такие визиты «прощения» сопровождались подношением пирогов и больших пряников. Интересно и то, что в России пряники шли не только в еду, но и в игру. Для этой цели выпекались пряники попроще – без сдобы, без начинки, и легче весом. И назывались они – **папашниками**. Кто забросит свой «папашник» дальше, не разбив его, выигрывал и забирал пряники всех играющих.

На сегодняшний день пряники уже не так распространены, как прежде, а внешний вид и вкус чаще всего далеки от тех, которые пекли еще сравнительно недавно. Но не стоит забывать о тульских, вяземских, городецких, ржевских и архангельских пряниках, которые продолжают сохранять традиции печения пряников, и сохраняют их вкус все таким же, как и несколько столетий назад.



