

1 слайд	<p>Добрый день, уважаемые коллеги. Тема моего мастер – класса «Рождественский пряник».</p> <p>Но для начала предлагаю отгадать мою загадку: Формы разной он бывает, И глазурью весь сверкает, Выпекается в печи, Но совсем не калачи! (Пряник) - Что это? - Правильно! Сегодня речь пойдет о пряниках. Мы с вами сегодня узнаем об истории пряников и побудем с вами мастерами пряничных дел.</p>
2 слайд	<p>Вот и заканчивается 2022 год, посвященный культурному наследию народов России.</p> <p>Об этом говорится в Указе, который подписал Президент страны Владимир Путин, и решение было принято в целях популяризации народного искусства и сохранения культурных традиций, памятников истории и культуры. Этнокультурного многообразия, культурной самобытности всех народов и этнических общностей.</p>
3 слайд	<p>Пряник – мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста. На Руси первые пряники, называли “медовым хлебом”, появились они еще в IX веке, 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.</p>
4 слайд	<p>В России существовало три вида пряников, получивших свое название по технологии их производства: лепные, вырезные или силуэтные и печатные.</p>
5 слайд	<p>ЛЕПНЫЕ ПРЯНИКИ – пришли к нам из языческой Руси.</p> <p>Их появление в виде ритуального хлеба связано с языческими представлениями древних славян.</p> <p>Чтобы заслужить милость богов и их покровительство, каждому из них приносились жертвенные дары - быки, бараны, петухи. Со временем, кровавые жертвы животных заменились на их скульптурные изображения из глины, дерева и теста. Сегодня лепные пряники - это большая редкость, сохранившаяся на территории русского Севера под названием «козули».</p> <p>Их традиционные персонажи - конь, олень, тетерка с птенцами - уцелевшие образы древнерусской языческой мифологии.</p>
6 слайд	<p>Не менее древнюю историю, чем лепные «козули», имеют и так называемые «тетеры», или «витушки», которые до сих пор делают на Мезени и в Каргополе.</p>
7 слайд	<p>В отличие от лепных, вырезные пряники — плоские. Они вырезаются из пластины раскатанного теста ножом или с помощью специальных металлических форм. Первое упоминание о силуэтных пряниках относится к 1850 году, но уже к началу XX века они благодаря своим декоративным качествам стали наиболее массовыми и популярными.</p>
8 слайд	<p>Традиция изготовления пряника связана с празднованием Рождества. В святочные недели их</p>

	<p>выставляли на окна изб, ими одаривали родственников и колядующих, особенно детей, чтобы обеспечить благополучие в доме, прикрепляли к воротам скотного двора, чтобы скот плодился и не терялся летом в лесу.</p>
9 слайд	<p>ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК - изготавливают с помощью пряничной доски, или «пряницы», как рельефный оттиск на тесте. Его красота и качество в значительной мере зависели от мастера, изготовившего пряничную доску.</p> <p>Резчики изготавливали также специальные пряничные доски, с помощью которых можно было отпечатать сразу много небольших по размеру пряников. Таким способом печатались «разгони», или разгонные пряники. Эти пряники хозяева вручали засидевшимся гостям в конце праздника.</p> <p>Получив «разгоню», гости понимали, что не следует засиживаться, а пора расходиться по домам.</p>
10 слайд	<p>Печатный пряник изготавливался не сложно, с помощью доски делался оттиск на тесте и помещался в печь, для выпекания.</p>
11 слайд	<p>Отдельное слово о разноцветной глазури: ярко-малиновая, белоснежная, покрытая сусальным золотом. Она объединила народное творчество и ремесло, когда пряник стал произведением декоративно-прикладного искусства. В наше время пряничное дело, к сожалению, уже не имеет такого широкого размаха, как прежде. И все же не стоит забывать о том, что и по сей день существуют знаменитые тульские, вяземские, городецкие, ржевские, архангельские пряники.</p>
12 слайд	<p>Украшать пряник, целое искусство! Я приглашаю вас стать мастерами по украшению пряников. Существует несколько вариантов росписи пряников.</p>
13 слайд	<p>Мы сегодня попробуем выполнить пряник в технике «мокрое по мокрому»</p>
14 слайд	<p>Для начала надо замесить пряничное тесто</p>
15 слайд	<p>Тесто получается мягкое, эластичное. Затем мы его кладем на час в холодильник. А у вас на столе лежит небольшой кусочек теста, и вы можете потрогать его .</p>
16 слайд	<p>Достаем тесто из холодильника и раскатываем. Вырезаем формочками пряники из теста.</p>
17 слайд	<p>Стелем пергаментную бумагу на противень и выкладываем пряники с небольшим расстоянием друг от друга. И ставим их выпекаться в духовку на 5 – 7 минут при температуре 180 градусов.</p>
18 слайд	<p>И вот посмотрите на стол наш пряник готов его уже можно есть, но мы сами будем его украшать, т.к. это красивый рождественский пряник. Украшать мы его будем с помощью глазури в технике «мокрое по мокрому».</p>

	<p>Перед вами на столе кондитерские конверты с глазурью. Перед началом работы надо у конвертов срезать кончик ножницами. Но очень аккуратно, величина отверстия не должна превышать, величину спичечной головки (лучше срезать несколько раз). На конверте с буквой Б специальная глазурь для окантовки.</p> <p>Берем печенье и делаем на нем окантовку белой глазурью, а затем берем другой конверт с белой глазурью и делаем заливку. Заливку выполняем круговыми движениями и немного помогаем зубочисткой при появлении воздушных пузырей.</p>
19 слайд	<p>Затем наносим на сырую глазурь точки красной глазури и с помощью зубочистки делаем круговые движения рисую небольшие розочки. Наносим точки из зеленой глазури и вытягивая их рисуем листочки.</p>
20 слайд	<p>Можно по края украсить сердечко небольшими точками.</p> <p>А сейчас вы можете проявить свою фантазию и украсить другое печенье по своему желанию</p>
21 слайд	<p>И ребята нашей группы тоже попробовали себя в роли мастера кондитера и украсили рождественский пряник в виде ёлочки. И я вам предлагаю попробовать с детьми украсить пряник или предложить родителям совместно с ребёнком в рождественские каникулы заняться этим увлекательным занятием.</p> <p>Надеюсь, что вам понравилась наша сегодняшняя встреча, и вы узнали много нового интересного. Важно помнить – русские традиции, они будут жить в веках. А наша задача – эти традиции сохранять, оберегать и передать своим потомкам.</p>