

Пряничная традиция русского народа на основе изучения краеведческого материала

РАБОТА УЧЕНИЦЫ МБОУ СОШ С УГЛУБЛЁННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ
ИНФОРМАТИКИ № 68. Г. ПЕНЗА
КАБЛУКОВОЙ ВИКТОРИИ

Пряничная традиция русского народа на основе изучения краеведческого материала

Введение	- 2 с.
1. Глава. История появления пряников	- 5 с.
1.1 История появления пряников в России	- 5 с.
1.2 Разновидности пряников	- 6 с.
2. Глава. . Пряничные традиции Пензенской области	- 8 с.
2.1 Пряничные традиции Малой Сердобы	- 8 с.
Заключение	- 11 с.
Литература и ресурсы	- 12 с.

Введение

Изучение и систематизация традиционной народной культуры – неотъемлемая часть краеведческой работы. Сохранение и возрождение народного быта свидетельствует об истинном понимании глубокой роли традиционной народной культуры, его большом социально-эстетическом значении в жизни общества. Далёкое прошлое, опыт наших предков необходимо помнить и сохранять. Своими усилиями, своими пока ещё небольшими возможностями можем помочь восстановить те драгоценные крупинки опыта наших предков. Наша исследовательская работа: своими корнями уходит в далекое прошлое, к истокам пекарского искусства русских крестьян на основе. Этот вид выпечки является не только свидетельством уровня материальной культуры общества, но и результатом его духовной эволюции.

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, на мой взгляд, тематики, играет огромную роль в развитии художественного вкуса, мировосприятия, внутренней культуры, а в конечном итоге – культуры быта, взаимоотношений между людьми.

Побывав в большом селе пензенской области, Малой Сердобе, мы убедились, искусство русской кухни — живая национальная традиция. Как не может иссякнуть родник, так никогда не иссякнет народное творчество. Мудрое и прекрасное, оно учит видеть красоту в простом и малом.

Цель работы: на основе краеведческого материала возродить забытые традиции, которые были известны на Пензенской земле в начале XX века.

Задачи:

1. Выяснить, какие бывают пряники.

2. Узнать рецепты пряников.
3. Освоить технологию изготовления праздничных пряников.
4. Высчитать себестоимость свадебного Малосердобинского пряника.
5. Доказать, что пряник это не только излюбленное угощение, но и замечательный недорогой подарок к любому празднику.

Актуальность представленной работы заключается в необходимости усилить внимание к сохранению и развитию национальной культуры, к возрождению народных традиций своей Родины.

Объект исследования: русские традиции изготовления пряников

Предмет исследования: традиционный пряник села Малая Сердоба

Проблема: мы считаем, что незаслуженно потеряли интерес к народной культуре, к народным традициям. Воссоздание старинных русских рецептов поможет сохранить русскую кухню, понять её культурную ценность, историю, виды, больше узнать о ней.

Гипотеза: современным обществом незаслуженно были забыты русские национальные традиции и кулинарные рецепты наших предков.

Практическая значимость: Мы создадим вкусный проектный продукт. Материал, собранный во время исследования, активно используется на уроках краеведения и технологии. Одноклассники попробуют традиционную русскую еду.

Методы исследования

В работе использовались различные методы исследования:

Методы эмпирического уровня: интервью с жителями села Малая Сердоба, исследование истории пензенской кондитерской фабрики.

Реконструкция сарых малосердобинских рецептов приготовления пряников.

Методы теоретического уровня: Теоретическое исследование (восхождение от обратного к конкретному): изучение анализ и обобщение сведений, полученных из научной литературы, периодических изданий, источников Интернет, сведений, полученных в Малосердобинском музее. Анализ полученного материала.

Структура работы: введение, две главы, заключение, список информационных источников, приложение.

1. Глава. История появления пряников

1.1 История появления пряников в России

История пряников уходит вглубь веков. Его возникновение неразрывно связано с таким величайшим открытием человечества, как хлеб, который появился еще в неолитическую эпоху. В книге Светланы Кайдаш – Лакшиной «Все любят пряники» говорится, вероятно, самое древнее упоминание о пряниках есть в мифах Древней Греции, где рассказывается об Афине Палладе – богине мудрости.

В толковом словаре Даля мы нашли определение: «Пряник – лакомство хлебное на меду, на патоке с разными пряностями».

Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и корни, 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 как пряник.

Считается, что прянику на Руси больше тысячи лет, а вот пряности – очень дорогие – начали завозить к нам только в XII веке. Вошли же они в массовый обиход гораздо позже. Так из чего же тогда делали пряничное тесто наши предки?

В Древней Руси хозяйки разводили ржаную муку медом. Добавляли ягодные соки и замешивали тугое тесто. Толстые лепешки отправляли в печь. Так в старину готовили медовый хлеб, который считается прототипом лепного пряника.

Промежуточным, переходным вариантом от медового хлеба к классическому прянику является коврижка. Это была сладкая выпечка, с узором или рисунком на поверхности. Но использование пряностей в ней было ограничено. В конце XVII столетия по случаю рождения царевича Петра

Алексеевича в числе ста двадцати блюд и сластей упоминается: «Ковришка сахарная большая, герб Государства Московского. Вторая ковришка сахарная ж коричная».

И только к XVIII веку, когда ароматная валюта в виде перца, имбиря, аниса, мускатного ореха, гвоздики и других пряностей перестала быть диковинкой, пряничное дело стало популярным ремеслом. А сами пряники – русским народным лакомством.

1.2 Разновидности пряников

Пряник – это сладкое, мягкое печенье в виде лепешки или плоской фигурки. Пряник крепко – накрепко связан с жизнью народа, он часто упоминается в былинах и сказках. Вкусный, ароматный пряник, как добрая песня, сопровождал человека всю жизнь. Существовало даже поверье, будто пряники имеют целебное свойство. Пекли пряники только мужчины, ведь при выпечке около печи нужна сила. Секрет изготовления пряников держался в семьях и передавался по наследству.

Печатные пряники – самые распространенные. Их изготавливали с помощью специальной формы – пряничной доски, сделанной из твердых пород дерева, на которой вырезан обратный рельеф. 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 съедать сразу, так как они считались оберегами дома. И уже в христианские времена рождественскую козулю было принято ставить в красный угол и съедать 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.

Среди многообразия пряников выделяют: - лепные – самые древние, вылепленные руками, обрядовые, - печатные – самые распространённые, сделанные при помощи пряничной доски, - силуэтные, или вырезные – самые нарядные, вырезаемые с помощью контурных форм и расписанные глазурью, ныне выпекаются не только на рождество Рождество но и на другие праздники.

Глава 2. Пряничные традиции Пензенской области

2.1 Пряничные традиции Малой Сердобы

Были времена, когда без такого русского лакомства как пряник не обходилось ни одно мероприятие. « Мы люди неграмотные, едим пряники неписанные», «И пряником не заманишь», «Ломается как пряник», - любили поговаривать в старину, а сейчас его воспринимают как диковинку.

Изучая пряники, мы установили, что они - часть старого быта. Пряники служили лакомством для детей, для подарков влюбленным с различными надписями и рисунками. Они были украшением столов и угощением во все праздничные дни. Пряники употреблялись для милостыни нищим и приносились для панихиды по умершим в церковь. Их дарили при брачных пиршествах. Для выражения чувств уважения к старшим подносили в прощенное воскресенье, последний день масленицы.

А что же мы узнали, изучая «пряничную традицию» Малой Сердобы? Оказывается в этом селе Пензенской области при крещении и на день ангела выпекали пряник с первыми буквами ангела-хранителя.

Никто и никогда в первый день пряник не ел. Его обязательно прятали на ночь за икону. Считалось, что ночью прилетит ангел, первым отведает пряничка, похорошеет и уж тогда, весь год будет более благосклонным и будет помогать имениннику.

Об этом рассказано в книге Марии Андреевны Забелиной «Вспоминая минувшее».

На свадьбу выпекали пряники особые. В них клали много сдобы, орехи, цукаты или ягоды. На поверхности пряника наносили красивый рисунок и когда пряник преподносили молодоженам, то их родители говорили примерно такие слова такие слова: «Пряник дарим, чтобы Ваша жизнь была такой же сладкой и красивой как этот пряник». Пряник весь день лежал на столе во время свадебного пира. В конце дня его бережно заворачивали в рушник и отдавали молодым. На второй день свадьбы молодожены шли к родителям невесты с пряником, на который тесть и теща клали новобрачным подарки и

деньги на «обзаведение хозяйством», поэтому в Малой Сердобе сохранилось выражение: «класть на пряник».

Мне очень хочется поехать в село Малая Сердоба, ведь старшие ребята из нашей школы, часто туда выезжают в этнографические экспедиции. И в нашем школьном музее очень интересно рассказывают о старых традициях этого села. Мы с мамой обязательно этим летом поедem в краеведческий музей Малой Сердобы, там столько всего интересного.

А пока прочитав привезённый ребятами из этого старого русского села материал, мы решили возродить старинную традицию печь пряники по старым рецептам.

Мы попробовали его изготовить, опираясь на рецепт и описание того каким он был. Вместе с мамой испекли пряник по привезённому рецепту несколько раз. И он всегда радовал нас и тех, кого мы им угощали. Сегодня пряник по старинному рецепту получился вот таким.

Паспорт на проектный продукт имеется в работе.

Из литературы о русских пряниках мы узнали ещё об одной традиции, бытовавшей на Руси в стародавние времена: на пирах в старину пряник имел особое значение. Пирьы длились по многу часов, блюд подавалось огромное множество, но самым последним блюдом был пряник, когда его вносили - все знали, что пора честь знать и расходиться. Такой пряник назывался разгонным или «разгоня».

Читая книгу Марии Забелиной «Вспоминая минувшее» мы отметили, что в конце свадьбы, проводимой в этом селе Малая Сердоба, ребятишкам, крутившимся во дворе дома, где проходило торжество, молодые раздавали маленькие прянички. Уж не вариант ли это старинной традиции пряника «разгоня»?

Вдохновившись этой историей, мы изготовили свои «разгони» уже по собственному рецепту.

Заключение

Подводя итог работы отметим, что сегодня пряник не только лакомство, но и память об искусстве изготовления пряников в далекие времена. Оказывается, пряник появился так давно, что ученые до сих пор не могут установить точную дату его появления. В нем словно застыла память о временах, когда корабли отправлялись за тридевять морей в тридесятое царство за пряностями редкими. Но ясно одно - пряник со времени своего появления прошел очень длинный путь. Его возникновение неразрывно связано с таким величайшим открытием человечества, как хлеб, который появился еще в неолитическую эпоху.

Хоть в наше время пряничное дело, к сожалению, уже не имеет такого широкого размаха, как прежде, а внешний вид и вкусовые качества пряников в основном далеки от тех, что были привычны для наших не таких уж и далеких предков, все же не стоит забывать о том, что и по сей день существуют знаменитые тульские, вяземские, городецкие, ржевские, архангельские пряники, а значит, есть надежда на то, что мастерство изготовления пряников, пришедшее к нам из глубины веков, будет радовать всех от мала до велика, а пряничное искусство, основанное на многовековых традициях народного творчества, продолжать жить и развиваться...

В своей работе мы попытались изучить старинные рецепты русских пряников, а также технологию их изготовления и способы украшения.

Хочу обратить Ваше внимание на то, что поставленные задачи мы выполнили, цель работы достигнута: на основе краеведческого материала мы возродили забытые традиции, которые были известны на Пензенской земле в начале XX века..

В ходе работы мы выяснили, какие бывают пряники.

Изучая малосердобинские традиции узнали рецепты пряников.

Мы освоили технологию изготовления праздничных пряников.

Кроме того, мы высчитали себестоимость свадебного Малосердобинского пряника и оформили паспорт проекта.

Доказали, что пряник это не только излюбленное угощение, но и замечательный недорогой подарок к любому празднику.

Нам очень понравилось изучить старинные рецепты русских пряников, а также технологию их изготовления и способы украшения. Проводя дегустацию среди моих друзей, дополнительно мы узнали, что сверстники остались очень довольны и сделали вывод, что наши изделия отличаются по вкусу от магазинных.

Таким образом подтвердилась гипотеза моего исследования: современным обществом незаслуженно были забыты русские национальные традиции и кулинарные рецепты наших предков

Литература и ресурсы:

1. Журнал «Наука и жизнь» №12 за 2012 г., статья «Пряник на Рождество» с.96-102.
2. Журнал «Народное творчество» №1 за 2005 г., статья «Пряничная страна»
3. Журнал «Народное творчество» №6 за 2009 г., статья «Пряничные чудеса» с.25-27.
4. Г. Федотов «Русский пряник»
5. Королёва Н.С., Уткин П.И. «Народные художественные промыслы». Москва, 1991
6. Кайдаш-Лакшина С. Н., Все любят пряники : [Рассказ : Для мл. шк. возраста] / Светлана Кайдаш; [Худож. В. Цикота]. - М : Малыш, 1991
7. М. Забелина «Вспоминая прошлое» Пенза 2002

Источники:

6. [hlebopek.ru/pryanik /](http://hlebopek.ru/pryanik/)
7. [http://yarmama.com/go/url=http://pryanik33.narod.ru/STATJA/15 .](http://yarmama.com/go/url=http://pryanik33.narod.ru/STATJA/15)
8. <http://sfera.fm/articles/pryanichnye-metamorfozy>