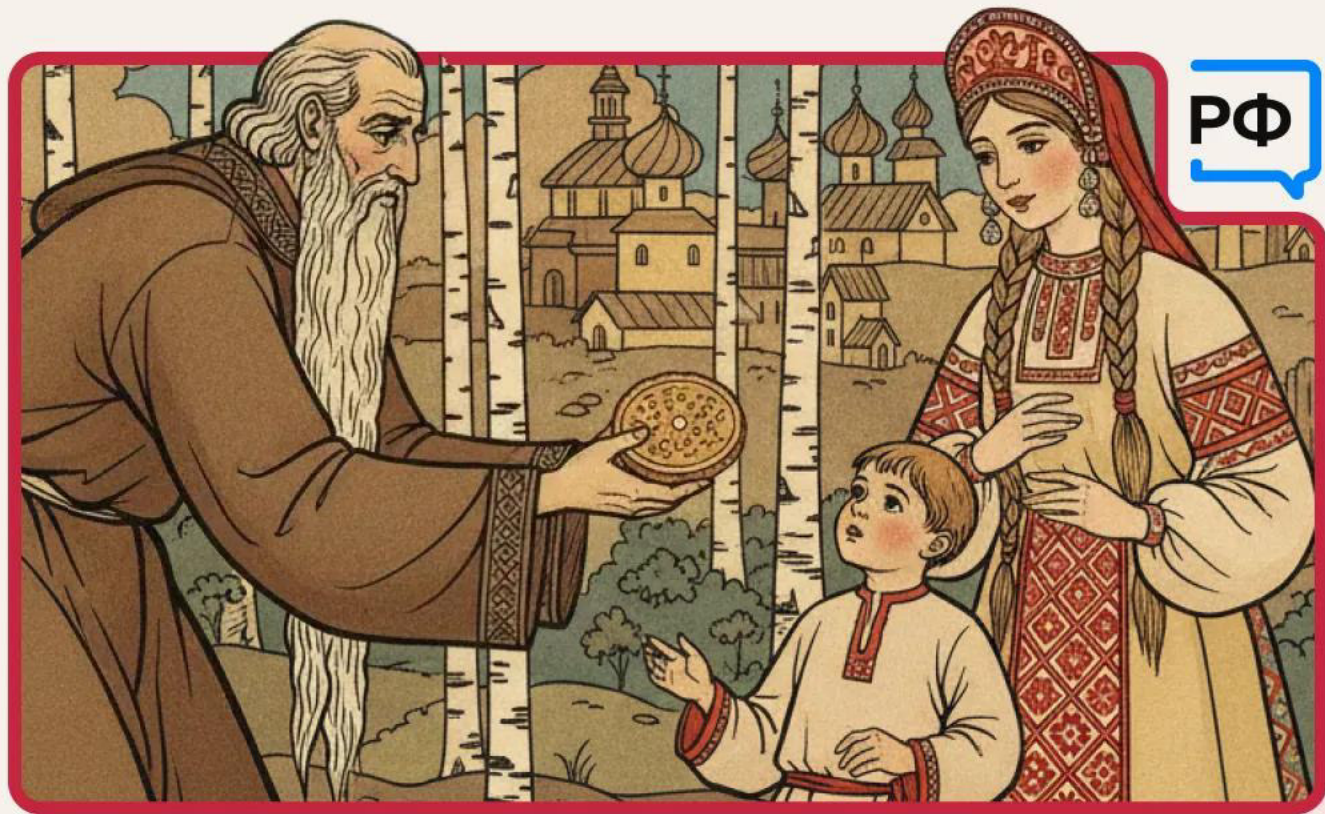


Культурный код



**МЕДОВЫЙ ХЛЕБ:
ИСТОРИЯ РУССКОГО ПРЯНИКА**



ПЕРВЫЕ ПРЯНИКИ

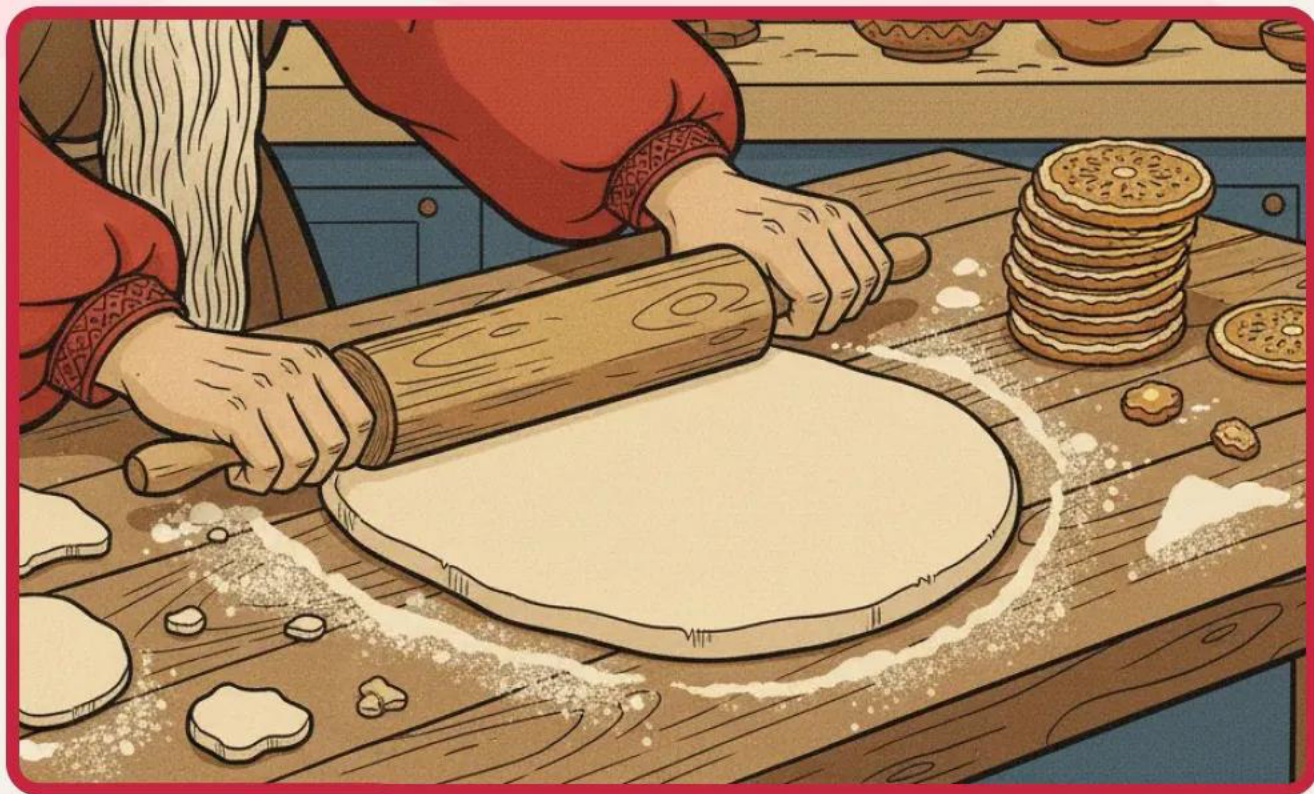
Рецепт появился на Руси **примерно в IX веке**. Выпечку на основе ржаной муки с ароматными травами, ягодным соком и мёдом называли **«медовым хлебом»**.

Позже, в XII–XIII веках, русские хозяйки начали добавлять в тесто восточные пряности. Отсюда и **произошло слово** «пряник».

НАРОДНЫЙ ПРОМЫСЕЛ



К XVII веку **пряничное дело** развивалось по всей России. Пряники делали в Перми, Керчи, Архангельске, Рязани, Ярославле, Калуге, Туле, Воронеже, Вязьме, Городце, и в каждом городе — по-своему. Например, на Севере пряники в основном лепили, а в Центральной России — печатали.





ПРЯНИЧНАЯ ДОСКА

Печатные пряники делали с помощью специальной деревянной формы. Из клёна, ореха, груши или берёзы вырезали трафарет. Когда дерево полностью высыхало, резчик наносил рисунок зеркально. Тесто вдавливали в форму, и пряник отпечатывался.

НАРОДНЫЕ ТРАДИЦИИ



Пряники стали **частью народной культуры**. Их приносили на торжества, дарили на крестины и именины, а также посылали девушкам в знак любви.

В Тверской губернии была **особая традиция**. Молодым подавали большой пряник и вырезали середину — получалась «рамка». Через неё супруги целовались, чтобы их семейная жизнь сложилась хорошо.





ДИНАСТИИ ПРЯНИЧНИКОВ

К XIX веку сложились **целые династии** мастеров пряничного промысла. Среди них — Гречихины из Тулы. Основатель династии, Ларион Макарович, в 1847 году открыл пряничную фабрику.

Дело продолжили сыновья Егор, Роман и Афанасий. А внук Василий в 1887 году **получил золотую медаль** на кулинарной выставке в Париже и стал почётным гражданином Тулы.

ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК



Известен примерно с XVII века и до сих пор остаётся самым популярным. **Главное отличие** тульского пряника от других — богатое оформление: орнаменты, надписи, а иногда и целые панорамы.

Например, сегодня на пряниках **можно увидеть** изображение Тульского кремля или Ясной Поляны, усадьбы Льва Толстого.





КОЗУЛЯ

Это поморское слово означает **«завиток»**. В Архангельской губернии и на Севере в целом козули делали вручную в форме животных, птиц, спиралей и геометрических фигур.

В древности считалось, что козуля — **это оберег**. Поэтому остатки пряников никогда не выбрасывали. Самые чёрствы́е куски размачивали в воде и отдавали скоту.

ГОРОДЕЦКИЙ ПРЯНИК



В конце XIX века в Городце Нижегородской губернии было **15 производств**, которые выпускали десятки видов пряников с разными добавками: с лимоном, миндалём, сахарным сиропом.

Городецкие пряники **славились внушительным весом**, он мог достигать пуда (16,4 кг) и даже больше. Сегодня такими большими их не делают (максимум 6 кг), но до сих пор производство ручное.

