

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 35 Василеостровского района Санкт-Петербурга

# МАСТЕР-КЛАСС

## «ПРЯНИЧНОЕ ИСКУССТВО»

ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ РОЖДЕСТВЕНСКИХ ПРЯНИКОВ  
ИЗ СОЛЕНОГО ТЕСТА

**Цель:** Раскрыть художественную ценность пряника, одного из наиболее значительных и выдающихся проявлений народного творчества.

### **Задачи.**

#### *Воспитательные:*

Воспитывать и развивать художественный вкус.

Воспитать нравственные качества (доброжелательность, толерантность и т.д.)

#### *Развивающие:*

Развивать воображение, пространственное мышление.

#### *Обучающие:*

Обучить детей навыкам лепки из солёного теста.

Совершенствовать навыки ручного труда средствами лепки.

## • **Материалы и оборудование:**

Для работы нам необходимо **соленое тесто** (его можно приготовить заранее, а можно прямо во время мастер-класса продемонстрировать его изготовление, а заодно и рассказать из каких компонентов оно состоит. Детям это всегда интересно); также понадобятся скалка, белая и коричневая гуашь, кисти, образец изделия (иллюстрации расписных пряников), ленточки или веревочки для петель,

## • **Состав теста:**

- мука - 2 стакана
- соль - 1 стакан
- вода - 250 гр.

Мука нужна пшеничная, самая обычная, без разрыхлителей, красителей и прочих добавок. Соль - "Экстра". Вода - обыкновенная холодная.

По старой традиции в канун Нового года пекут в Архангельске фигурные вырезные пряники, украшенные цветной или белой сахарной глазурью. И с того момента, как воцаряется в доме пряный запах корицы и гвоздики, наступает радостное ожидание праздника с традиционным обрядом украшения елки и раздаривания сладких гостинцев родне и знакомым «на счастье» в новом году.

Первые козули появились на поморской земле много веков назад. Их считают наиболее древним видом печеного фигурного теста. Пряники представляли собой полоски из теста, сплетённые в причудливые извивы. За извитую, змееобразную форму древнее поморское печенье и получило свое название - козули, от поморского слова «козуля» - змейка, завиток.

В старину пряники делали и в виде животных – оленей, коньков, бычков, коровок, козликов, тюленей. Предполагалось, что создание хлебного стада. Было такое поверье, чем больше люди напекут фигурок животных, тем больше буде дичи в лесах и скота во дворах, от этого напрямую зависело благополучие народа. Также славяне считали, что козули приносят в дом счастье, поэтому их хранили в доме до года, а бывало и больше. Такая традиция сохранилась и по сей день.

Были козули в виде звезды, ангела, пастуха, корзины (с дарами), птицы и т.д.

В старину изготовление и роспись козуль носило во многом обрядовый характер, наши предки верили в обережную силу ароматных пряников. Козули - это и оберег, и талисман.

Сегодня архангельские козули - это красивый ароматный съедобный сувенир, отличный подарок к любому празднику или юбилею.

В старину козули пекли из ржаной муки, чтобы получить характерный темный цвет, на котором рисунок из глазури смотрится наиболее выигрышно. Позже их стали делать из пшеничной муки, добавляя пережженный сахар. Тесто готовили заранее, оно могло лежать на морозе неделями, и становилось только лучше. Фигурки вырезали разные - у мастериц были свои формочки, которые берегли и передавали по наследству. Уже испеченные и остывшие козули покрывали глазурью двух цветов: белой и розовой, полученной при добавлении сока брусники или клюквы.

С детьми слепить архангельские пряники можно из соленого теста.



1. В глубокой миске замесите тесто. Чтобы изделия были крепкие, возьмите для теста очень холодную воду, и чем меньше её будет, тем лучше, главное чтобы масса была плотной и не растекалась. Хорошо вымесите тесто, чтобы в нем не проглядывались крупинки и раскатайте в пласт примерно в 1 см.



2. С помощью формочек вырежьте из теста всевозможные фигурки. Это могут быть как и традиционные в наших краях снежинки, елочки, сердечки, звезды. В каждом прянике сделайте небольшое отверстие зубочисткой или тонкой палочкой.













3. На противень уложите пергаментную бумагу, а сверху ваши изделия из теста. Высушите пряники на низкой температуре - примерно 60-80 градусов, чтобы они хорошо затвердели (выдерживая 30-35 мин. с каждой стороны). Но можно сушить пряники из соленого теста и на открытом воздухе.











4. На одну из сторон пряников нанесите коричневую гуашь. После того как высохнет «глазурью» - белой гуашью, нарисуйте на пряниках всевозможные узоры (точки, завитки, волнистые линии).





5. В отверстия пряников вставьте тонкие ленточки или яркие нитки, сделав петельку. Теперь пряники ждут своего часа, чтобы украсить собою пушистую новогоднюю елку или стать приятным подарком, сделанным своими руками.

