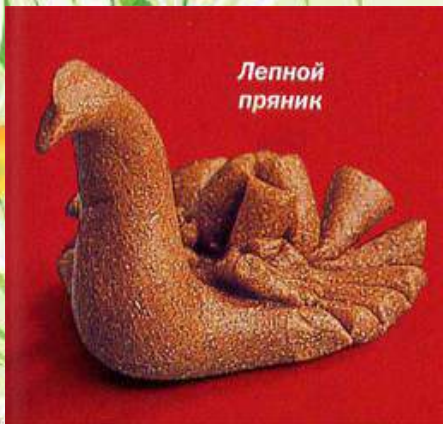
A decorative border surrounds the text, featuring a repeating pattern of white daisies with yellow centers and several colorful butterflies. The butterflies include a large blue one, a yellow and orange one, and several orange and black ones with blue eyespots.

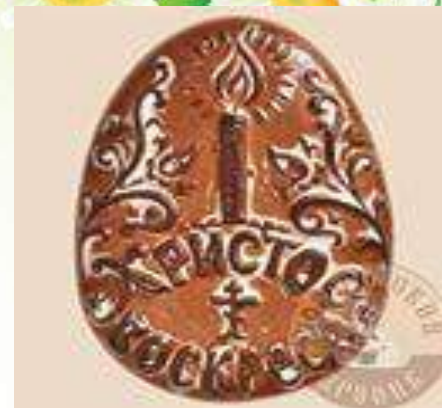
**Исследовательский проект
«История русского пряника»
Старшая группа МБДОУ «Детский сад №80»**



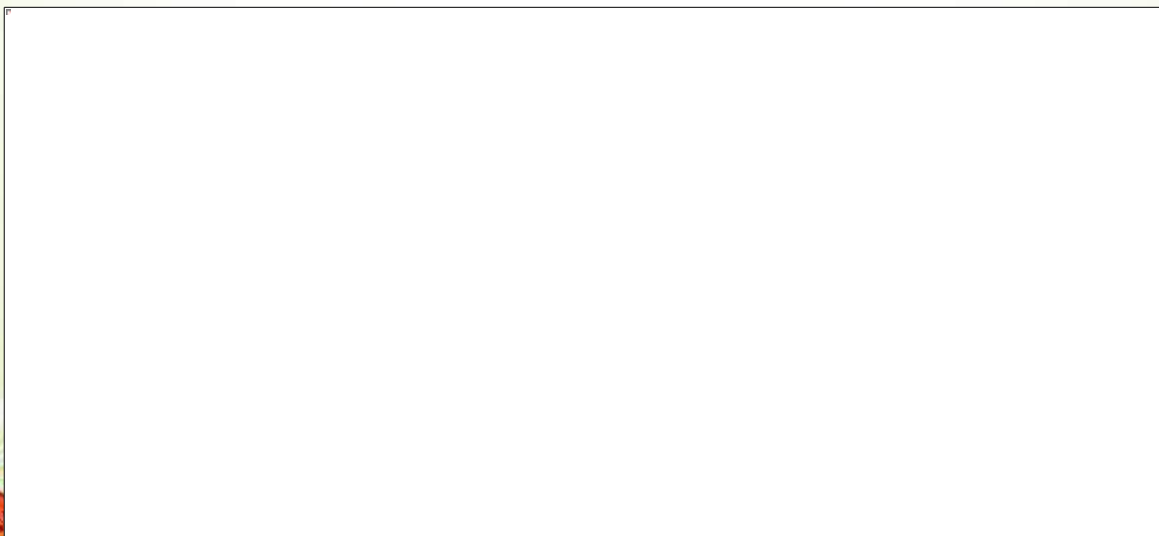
Лепной пряник




Вырезной пряник



Печатный пряник



The image features a decorative border of white daisies with yellow centers and various colorful butterflies (including blue, orange, and yellow) scattered around the edges. The background is a light green gradient.

Цель данного проекта:
Приобщение детей к социокультурным нормам, традициям русского народа; формирование представлений об истории возникновения русского пряника, способов его изготовления, развитие познавательно-исследовательской деятельности старших дошкольников.

Участники исследования

Исследователь
Саша Козицкая



Дети старшей
группы



Семья
Козицких



A decorative border surrounds the central text, featuring a variety of butterflies (including orange and black, yellow and black, and blue) and white daisies with yellow centers on a green background.

«Откуда пряник
появился?»

Вопрос исследователя: откуда пряник появился?

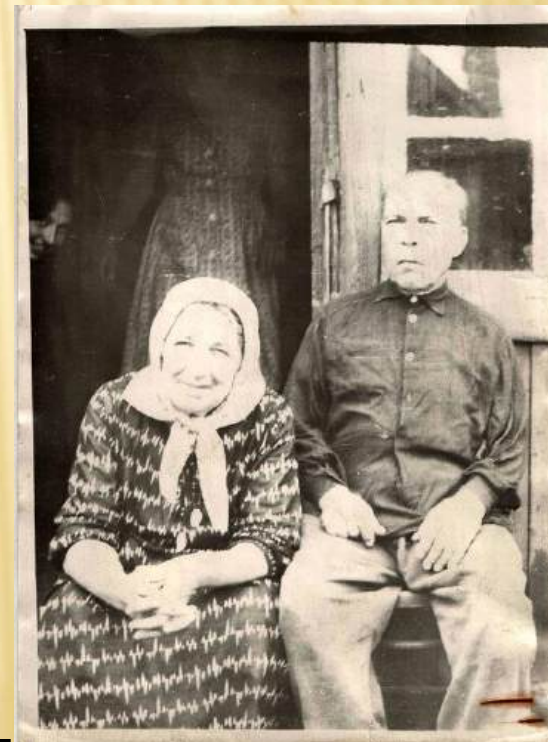
Ответы детей старшей группы:

Вопрос исследователя: откуда пряник появился?

"Так сложилось, что под словом пряник многие вспоминают всего лишь один его вид, круглые шарики, политые сахарной глазурью, с начинкой из варенной сгущенки. И лишь единицы знают насколько разнообразным может быть это кондитерское лакомство. А уж об Алтайском прянике, до некоторых пор, многие не знали даже на Алтае...

Нашлись сведения, что Алтайские пряники поставлялись к царскому двору, и о пряничном мастере из г. Змеиногорска Алтайского края, Степане Григорьевиче Орешникове, который всю свою жизнь работал над этим рецептом, доведя его до совершенства, и изготавливал пряники в больших масштабах.

И сейчас цел дом, в котором жил Орешников. Его внуки и правнуки до сих пор живут в нашем городе. И у них сохранился его блокнот с рецептами, его инвентарь,



Вопрос исследователя: откуда пряник появился?

И сейчас цел дом, в котором жил Орешников. Его внуки и правнуки до сих пор живут в нашем городе. И у них сохранился его блокнот с рецептами, его инвентарь, фотографии...



Вопрос исследователя: откуда пряник появился?

Пряник "Барнаул", с черникой, по возрожденному адаптированному оригинальному рецепту 1912 года, дореволюционного пряничного мастера Степана Орешникова.

Состав пряника: алтайский мед, ароматные специи, сливочное масло, алтайская мука. Медальон с надписью

"Барнаул" выполнен из медового шоколада. Пряник двухслойный с ягодной начинкой. В состав пряника входит только алтайская свежая ягода, приготовленная в ручную начинка сохраняет все полезные свойства ягоды. Абсолютно новый и по вкусу и качеству продукт, аналогов которому нет в России. Сочетание нежного, необычного медового теста и ягодной начинки вызывают восхищение даже у гурманов.



Происхождение пряников теряется в глубине не просто веков, а тысячелетий. Кондитерские изделия из муки и мёда найдены археологами в древнеегипетских гробницах.

А при раскопках в Италии найдены формы для изготовления пряников, которые в те древние времена называли медовиками.

Пряниками их стали называть тогда, когда появились различные пряности.

А пряники **на Руси** — это особая песня! В Толковом словаре Даля читаем: *«Пряник — лакомство хлебное на меду, на патоке с разными пряностями»*.



На Руси православной пряники пекли обычно к празднику Рождества Христова, украшали забавными фигурками рождественские ёлки, пряниками обменивались в Прощёное воскресенье, ели их и на Пасху, и в поминальные дни, в Егорьев день — 23 апреля, на именины, на свадьбы молодожёнам дарили пряники в виде сердец.

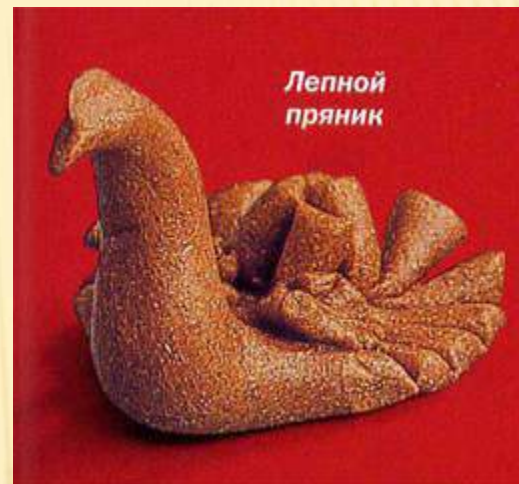
Без пряников не обходилась ни одна Ярмарка на Руси. Пекли их по-прежнему в основном из ржаной муки, добавляя в тесто мёд, масло, пряности, пропитывали вином и делали с начинкой из варенья, украшали малиновой, белой, золотой глазурью. На пряниках выдавливались изображения волшебных птиц, мельниц, цветов, рыб, пароходов, солдат, барынь, крестьян...

Вообще же существовало **три вида старинных русских пряников.**

Наиболее известными являются пряники **печатные**. Для их изготовления нужна пряничная доска — форма для пряников. Именно от мастера, изготовившего эту доску, зависела красота и качество пряника.



Пряники **лепные** – «козули», «тетёрки» — самые древние из пряников. Они дошли до наших времён из языческой Руси.



Ещё пряники бывают **вырезные** или силуэтные. Например, «архангельские козули». Такие пряники вырезаются ножом или при помощи металлических форм из раскатанного пласта теста.



Мастеров, занимавшихся пряничным делом, называли прянишниками, так, по мнению ученых, и произошла фамилия Прянишников. Особенно прославились пряничным производством в XVII-XIX веках города Архангельск, Вологда, Москва, Тула, Тверь.



Домашняя подготовка Саши Козицкой к презентации идёт ПОЛНЫМ ХОДОМ





A decorative border surrounds the central text, featuring a repeating pattern of white daisies with yellow centers and several colorful butterflies. The butterflies include a blue one, a yellow and orange one, and a brown one with blue and white spots. The background is a light green gradient.

**3 этап:
презентация
проекта**

Рассказ Саши о результатах исследования



Саша с мамой Асей Юрьевной



А вот и «вкусная» часть презентации





The image features a decorative border of white daisies with yellow centers and green leaves. Several colorful butterflies are scattered throughout the border, including a blue butterfly, a yellow and orange butterfly, and a brown butterfly with blue and white spots.

4 этап:

Систематизация и
закрепление знаний,
полученных в ходе проекта
через игры, продуктивную
деятельность, выставки,
викторины и т.д.

«Маленькие пряничники»

Лепка пряников для самостоятельных игр



Наши чудо – пряники из солёного теста:



Литература:

В.И.Даль «Толковый словарь»

«Секреты русского застолья» М.: Белый
город, 2006.

Интернет ресурсы

A decorative border of white daisies with yellow centers and various colorful butterflies (orange, blue, and yellow) is arranged around the perimeter of the page. The background is a light green gradient.

**Спасибо за
внимание!**