

**МИР
ПРЯЖА
НИКА**
20
24
Дальний Восток

**КРАЕВОЙ ТВОРЧЕСКИЙ КОНКУРС
НА СОЗДАНИЕ ЛУЧШЕГО ЭСКИЗА
ПРЯНИЧНОЙ ДОСКИ/ФОРМЫ
«ГОРОД У МОРЯ НА ПРЯНИКЕ»**



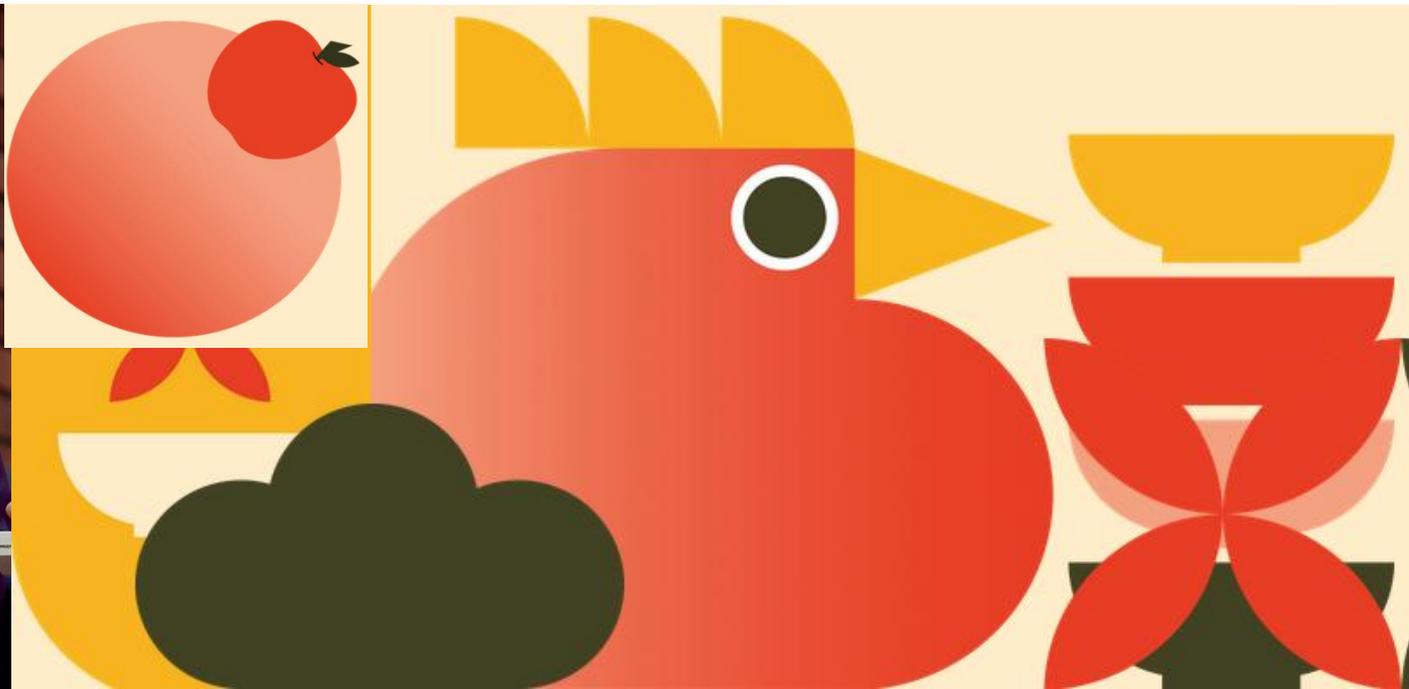
11-13 октября 2024

Международный музейно-выставочный комплекс «Достояние»

г. Владивосток, ул. Посъетская, 41а

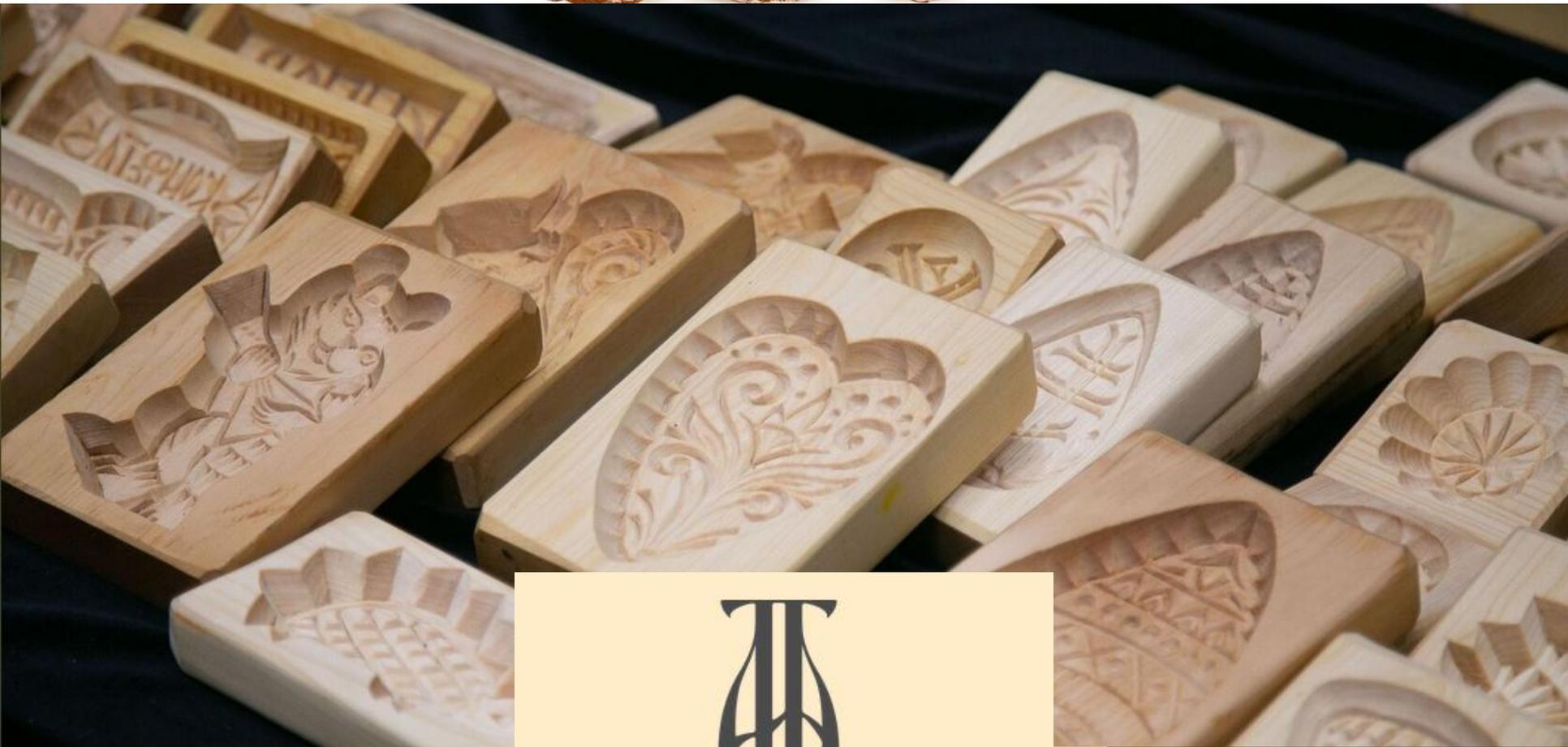


Пряники - это ароматно, вкусно и душевно!

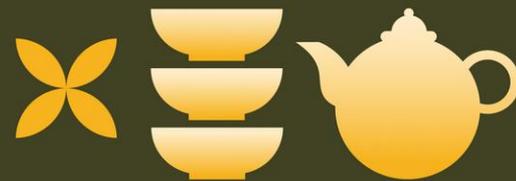




ВЛАДИВОСТОК
ГОРОД 
ХУДОЖНИКОВ



ДОСТОЯНИЕ
музейно-выставочный центр



КРАЕВОЙ ТВОРЧЕСКИЙ КОНКУРСЕ НА СОЗДАНИЕ ЛУЧШЕГО ЭСКИЗА ПРЯНИЧНОЙ ДОСКИ «ГОРОД У МОРЯ НА ПРЯНИКЕ»

проводится в рамках IX Международного фестиваля пряничного искусства «Мир пряника» на Дальнем Востоке.
Учредителем конкурса является Международный музейно-выставочный комплекс «Достояние».
Организатором конкурса является РЦ «Сириус. Приморье», г.Владивосток.

Основная цель проведения Конкурса – **создание эскиза пряничной доски «Город у моря на прянике»**, уникальных экземпляров пряников-сувениров посвященных культурным кодам Владивостока и городам Приморского края;

Задачи конкурса:

популяризация знаний о культурных кодах г.Владивостока и городов Приморского края;
формирование у юных граждан чувства любви к родной земле, гордости за малую Родину;
предоставление возможности для творческого самовыражения;
выявление и поощрение наиболее способных, художественно–одаренных участников, создание эскиза пряничной доски юными художниками и молодежью Приморского края.

Номинации:

- культурные коды города у моря;
- растения Красной книги Приморского края;
- животный мир уссурийской тайги;
- сувенирный пряник с логотипом Регионального центра «Сириус. Приморье» (фирменный стиль).

В конкурсе допускается только индивидуальное участие.

Победителям будут вручены дипломы о победе в Конкурсе на лучший эскиз пряничной доски «Город у моря».

К участию в Конкурсе приглашаются школьники Приморского края.

Возрастные категории участников:

- от 7-10 лет;
- от 11 до 13 лет;
- от 14 до 17 лет +.

В этом году школьники Приморского края с большим энтузиазмом приняли участие в конкурсе по созданию рисунков-идей для сувенирных пряников, отражающих уникальные культурные коды Владивостока «ГОРОД У МОРЯ».

Каждый участник вложил в свои работы частичку родного края, что сделало конкурс особенно ярким и запоминающимся.

Многие ребята из отдаленных городов и округов вдохновлялись местами, которые им дороги. Так, например, ученики Спасска-Дальнего выбрали в качестве основы для своих рисунков историческое место 1903 г «Спасская Слобода!», а ребята из Дальнегорска изобразили величественные сопки двух братьев. Хорольцы же решили отразить в своих работах молочную продукцию "Хорольская бурёнка".

В каждом рисунке можно было увидеть символы морского побережья: морские ракушки, рыбы, чайки, якоря и канаты, которые стали неотъемлемой частью творческих замыслов участников.

Наиболее выразительные эскизы для оформления пряников были отмечены дипломами и стали победителями в своих номинациях. Все участники конкурса получили дипломы лауреатов, что стало для них дополнительной мотивацией и гордостью за свои достижения.

Особую благодарность мы выражаем учителям и педагогам детских школ искусств и художественных школ, которые в отдаленных уголках Приморского края организовали своих учеников на этот конкурс. Их поддержка и вдохновение сыграли ключевую роль в успехе мероприятия.

В завершение нашего альбома-каталога творческих работ участников мы предлагаем вопросы блиц-олимпиады на знание истории и особенностей русского пряника. Эти вопросы могут стать отличным инструментом для учителей, желающих закрепить материал и углубить знания своих учеников о традициях и культуре Приморского края.

Мы гордимся тем, что смогли объединить юные таланты Приморского края и создать уникальный проект, отражающий нашу российскую культуру и традиции.

Пряники с рисунком, сделанные при помощи досок, в народе называются печатными.

Печатные пряники печатали на тесте деревянными формами – так называемые пряничные доски.

Пряники делались самой разнообразной формы – фигурные, круглые, но чаще всего квадратные от нескольких см. до метра и более.







Заставнецкая Яна, студентка 1 курса ФГБОУ ВО «ВВГУ».
Конкурсная номинация: эскиз сувенирного пряника с
отражением идеи логотипа Регионального центра «Сириус. Приморье»

МБУ ДО ДШИ г.Дальнегорска

Гончарук Вероника Витальевна
Чупрякова Анфиса Дмитриевна
Токмакова Василина Витальевна
Токмаков Тихон Витальевич
Орлова Ульяна Дмитриевна
Симонович Диана Алексеевна
Нота Михаил Александрович
Белоус Антон Дмитриевич
Белоус Кира Дмитриевна
Кулак Мария Михайловна
Мущенко Мария Евгеньевна
Тарасова Анастасия Николаевна
Хворостянко Валентина Николаевна
Наумова Валерия Петровна
Золотарева Наталья Владимировна
Богомолова Наталья Алексеевна
Карпенко Полина Андреевна
Козырева Анастасия Тарасовна
Побирахо Анастасия Дмитриевна

Минеева Валерия Сергеевна
Кравец Кристина Константиновна
Тырсова Мария Андреевна
Холова Амина Имонуиловна
Зубихина Диана Витальевна
Прокопова Виктория Викторовна

Педагог: Шубина Ирина Михайловна

Иванющенко Варвара Ивановна
Стаценко Дана Егоровна

Руководитель :
Беднюк Анастасия Анатольевна

Руководитель: Шубина И.М.



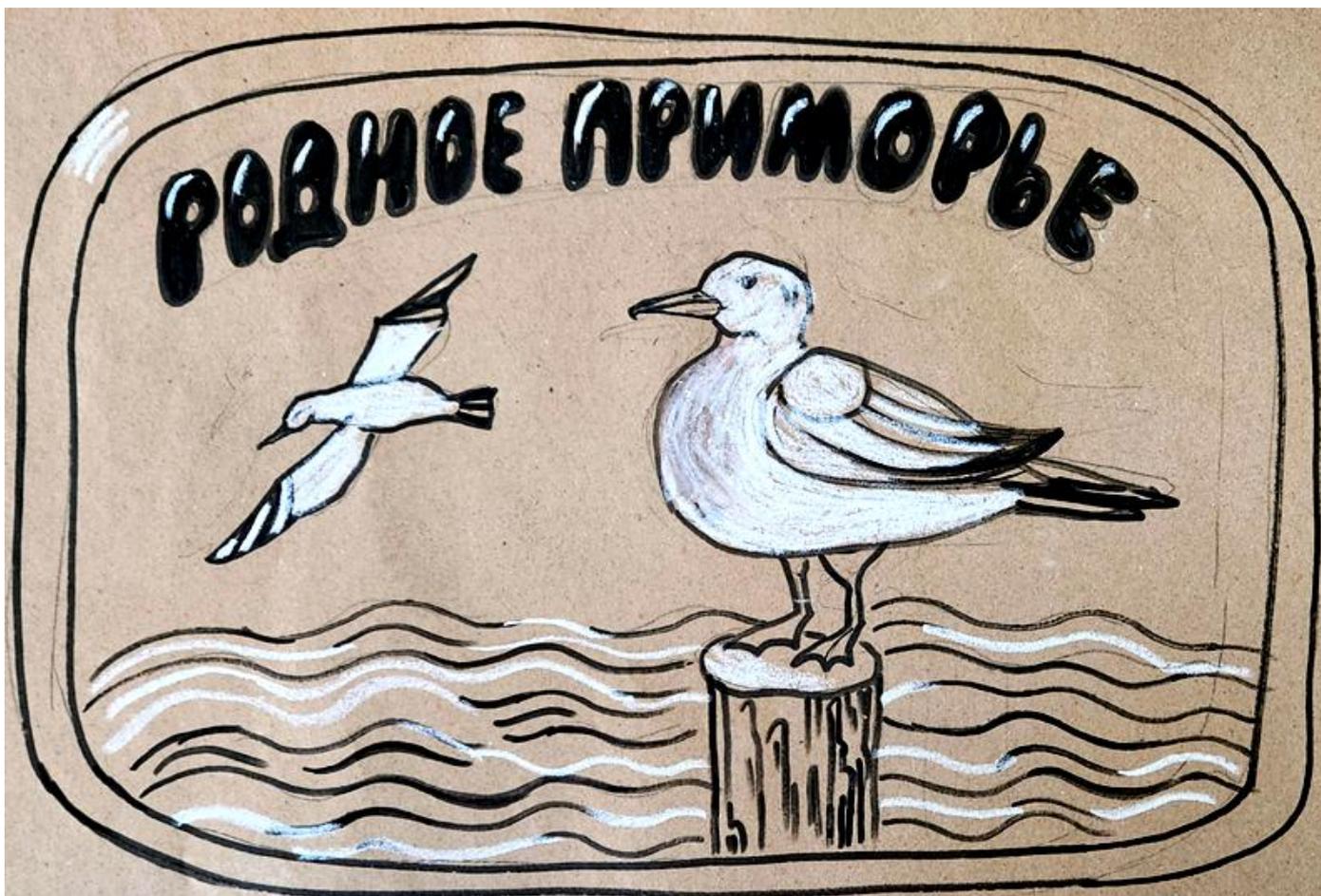
Хворостянюк Валентина



Орлова Ульяна



Прокопова Виктория



Токмакова Василина, 8 лет. ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.





Белоус Кира, 8 лет. ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.



Белоус Антон
12 лет.
ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.





Зубихина Диана, 12 лет. ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.





Мущенко Мария, 15 лет. ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.



Козырева Анастасия, 13 лет. ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.





Кулак Мария, 14 лет. ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.

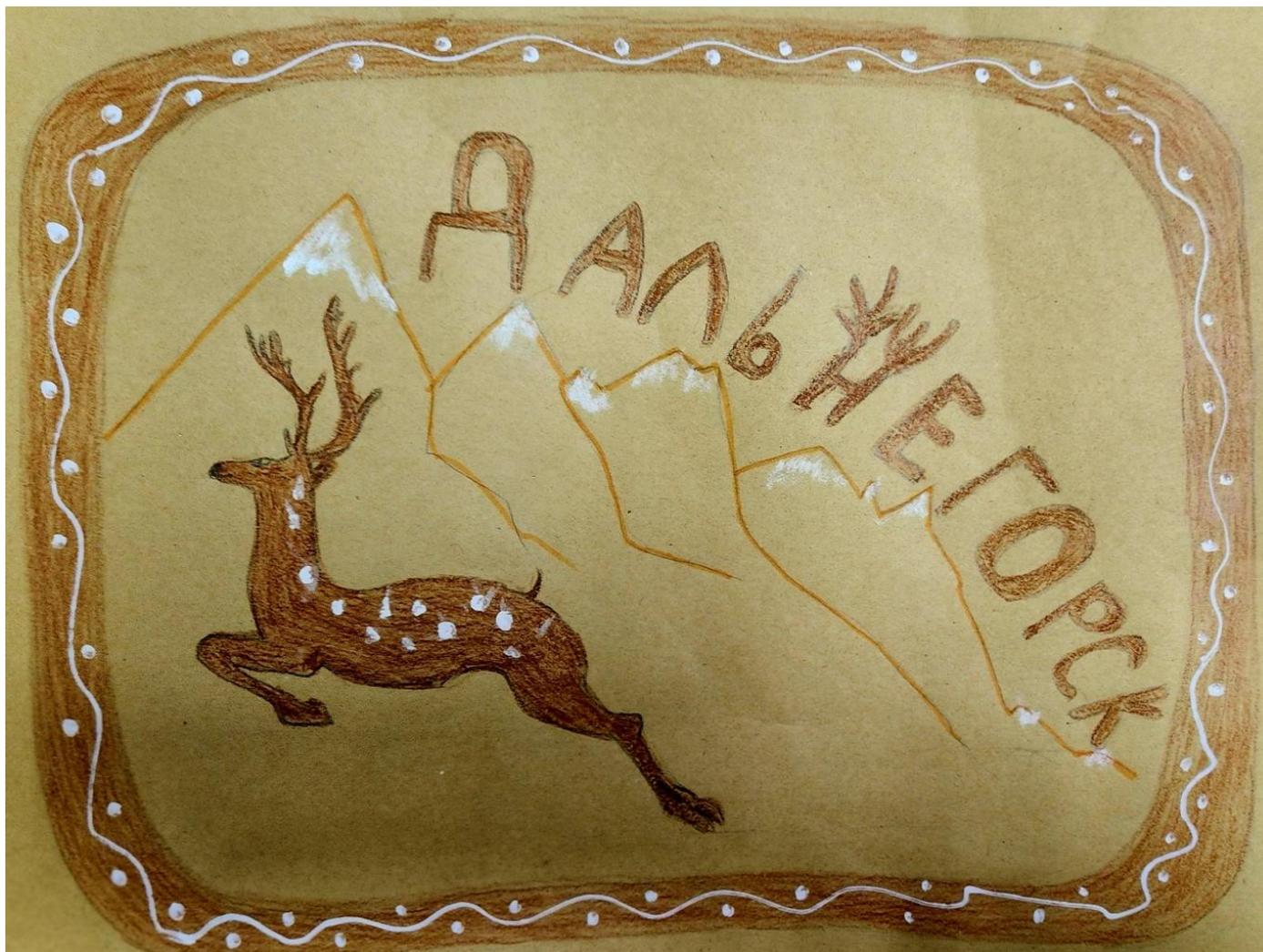


Золотарева
Наталья
14 лет.
ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.



Токмаков Тихон,
12 лет.
ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель:
Шубина И.М.





Тырсова Мария 10 лет. ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.





Тарасова Анастасия, 14 лет. ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.



Холова Амина, 13 лет. ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.





Наумова Валерия, 8 лет. ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.



Чупрякова Анфиса , 14 лет. ДШИ г.Дальнегорска
Руководитель: Шубина И.М.





Корнева Милана , 12 лет.
г.Дальнегорск, ИЗО - студия «Этюд»,
Преподаватель: Горковенко И.Г.



Корнева Ангелина
г. Дальнегорск, ИЗО-студия «Этюд».
Преподаватель: Горковенко И.Г



**АНО «Планета знаний»,
г. Владивосток
педагог Бутурлина Анна Александровна**

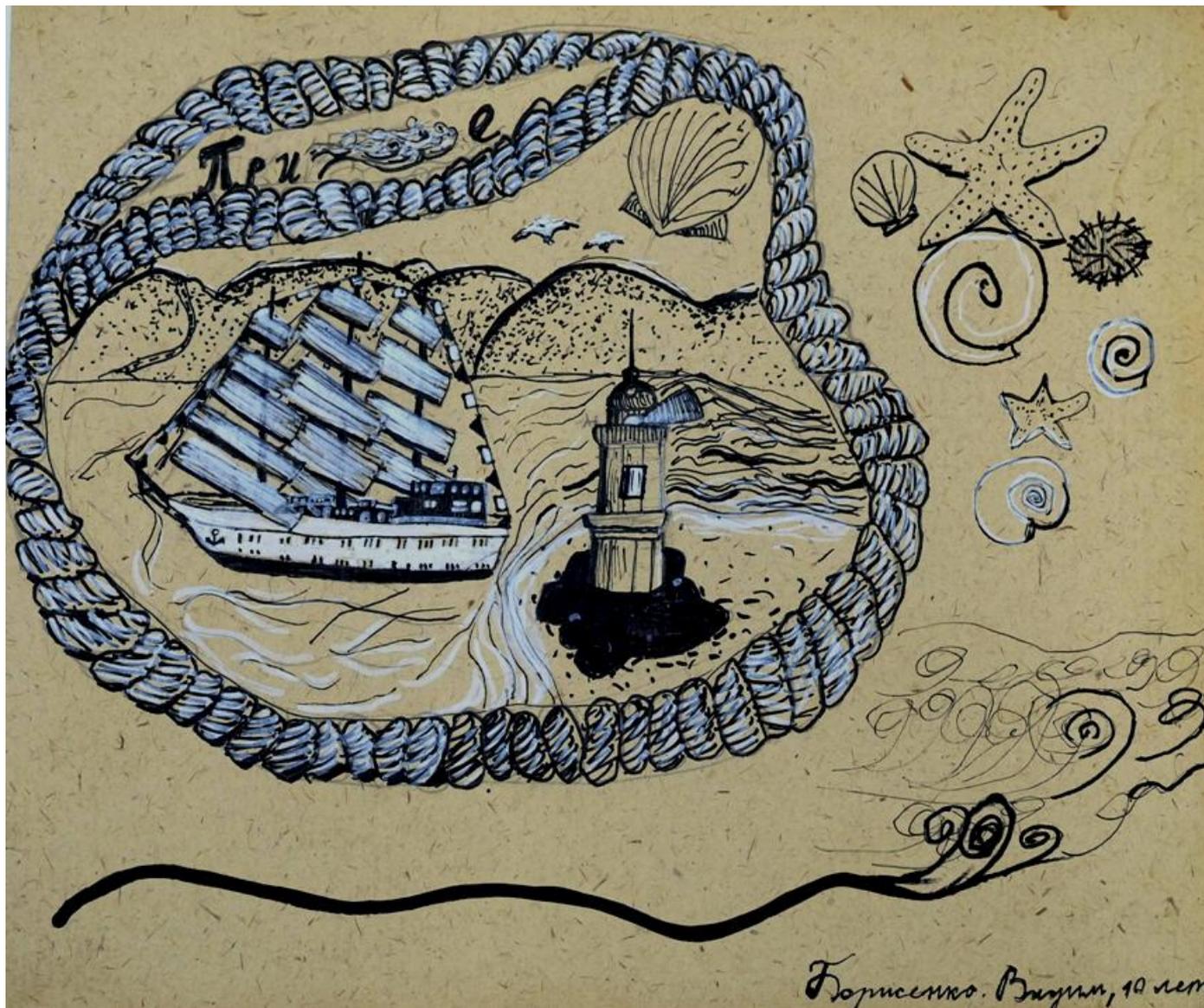
**МБОУ ДО ДЮЦ «Творчество»,
г. Владивосток
педагог Бутурлина Анна Александровна**

Белошицкая Анна
Борисенко Вадим
Гориченко Анастасия
Деньга Полина
Калинина Элеонора
Склярова Варвара
Кузнецов Глеб
Охрименко Мария
Приходченко Диана
Приходченко Милана
Свитнева Амелия
Смирнова Мария
Цицюрка Кристина

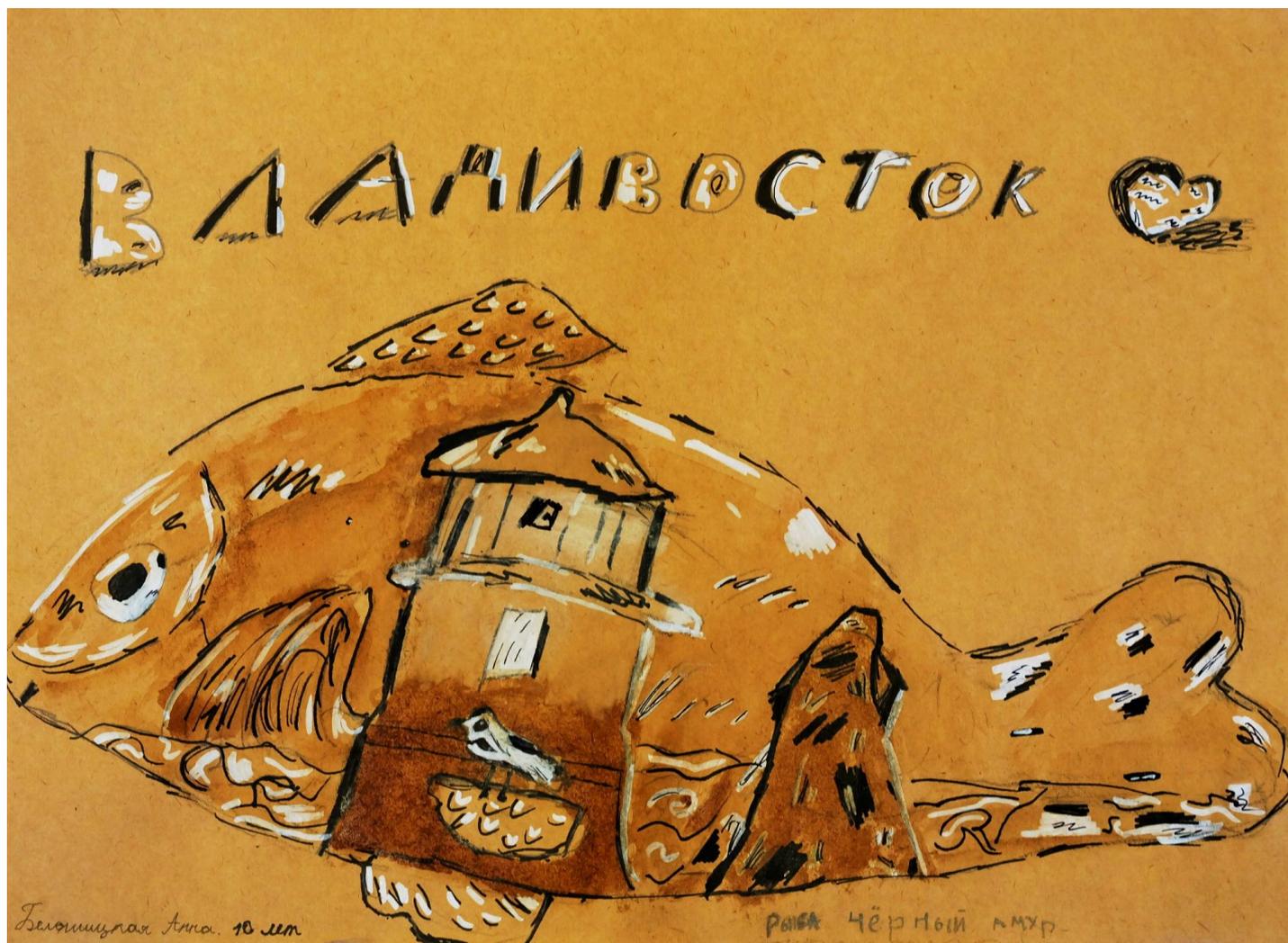
Игошина Ксения
Кезина Илона
Крупцова Мария
Соколова Дарья
Ячменёва Лилия
Былкова Зоя
Былкова Анна
Симак Василиса
Алексеев Николай
Банишева Полина



Игошина Ксения, 10 лет. ДЮЦ «Творчество», г. Владивосток.
руководитель: Бутурлина А.А.

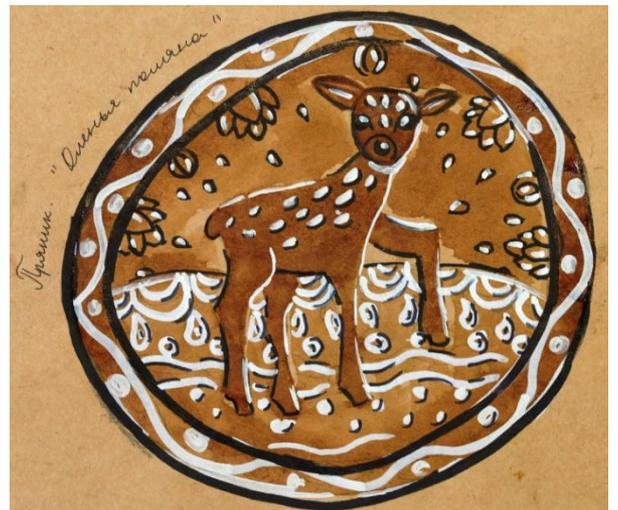
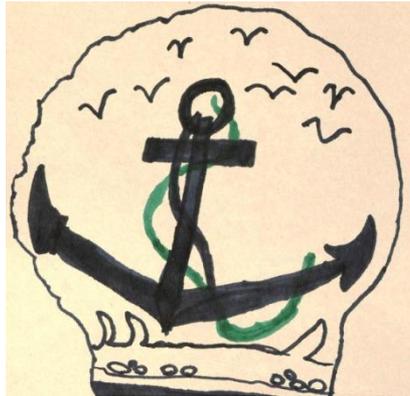


Борисенко Вадим, 10 лет, ДЮЦ «Творчество», г.Владивосток.
Руководитель: Бутурлина А.А.



Белошицкая Анна, 10 лет, ДЮЦ «Творчество», г.Владивосток.
Руководитель: Бутурлина А.А.

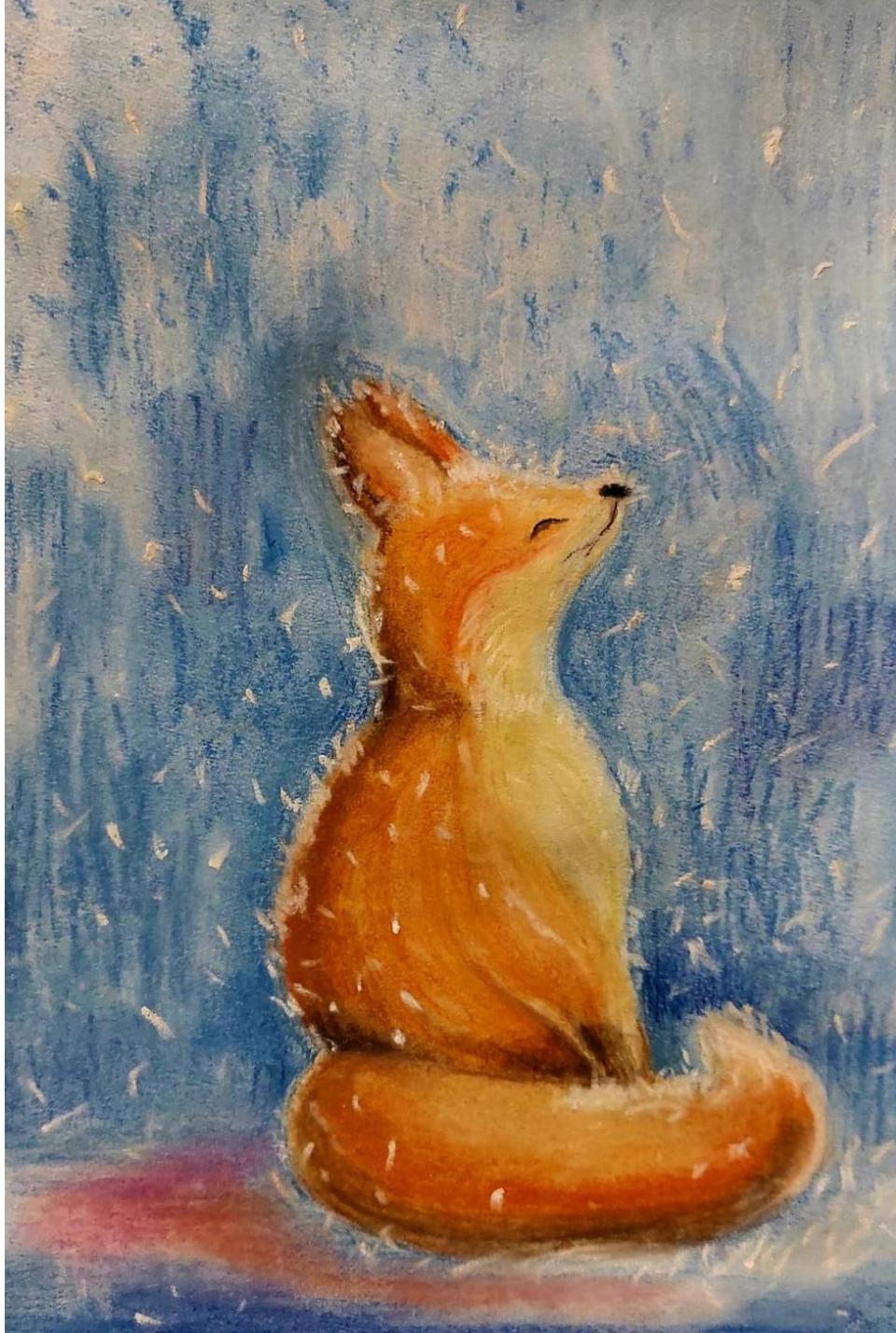








Былкова Зоя, 8 лет. ДЮЦ «Творчество», г. Владивосток.
Руководитель: Бутурлина А.А.



Лисица Василиса

8 лет

Школа 4

2"Б" класс

город Большой Камень

Название:

Лис Мечтатель

Руководитель:

Голецук Светлана

Михайловна





Царегородцева Милана, 9 лет Гимназия 2, 3В. г. Владивостока
«Весна на море».

Руководитель: Макагон Екатерина Михайловна



Алексеевко
Виктория
Романовна,
7 лет,
школа №11,
2"А" класс,
пгт. Преображение
Лазовский район

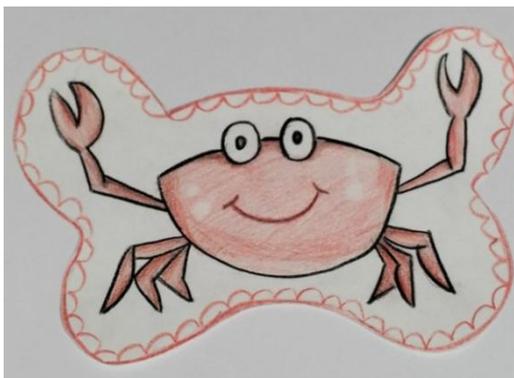
Руководитель:
Бугрим Надежда
Ивановна



Жукова Татьяна.

Я живу в самом красивом месте на Земле **в посёлке Преображение.**

Рядом с нашим посёлком, находится известный далеко за пределами Приморья, уникальный остров Петрова. У острова богатая история и удивительный мир. Он вдохновил меня придумать пряники посвященные его животному миру.





Жукова Татьяна.
А так же ,
как мне кажется,
я сделала интересную
упаковку для них.



Креницкая Арина Андреевна, 11 лет
«ДХШ№1 г. Владивостока», завуч Журмилова Вера Алексеевна
Макет пряничной формы в пластилине «Тигренок»,
в номинации «Животный мир уссурийской тайги»





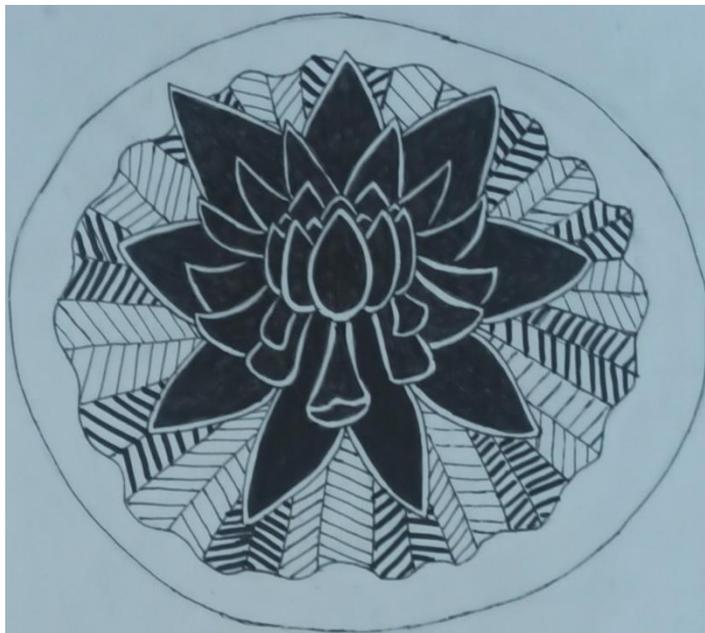
Криницкая Арина Андреевна, 11 лет.
«ДХШ№1 г.Владивостока», завуч Журмилова Вера Алексеевна
Макет пряничной формы в пластилине «Зайчик» ,
в номинации «Животный мир уссурийской тайги»



МБУ ДО «ДШИ» г. о. Спасск – Дальний

- 1 Альховская Софья Александровна 13 лет, 5 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Власюк Галина Викторовна
- 2 Цурун Кузьма Антонович 13 лет, 3 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Шошина Светлана Ивановна
- 3 Хавалкина Вероника Максимовна 13 лет, 5 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Власюк Галина Викторовна
- 4 Федотова Елизавета Андреевна 12 лет, 5 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Паулаускене Анастасия Владимировна
- 5 Сутолкина Вероника Сергеевна 14 лет, 5 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Паулаускене Анастасия Владимировна
- 6 Лисица Анна Дмитриевна 12 лет, 7 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Паулаускене Анастасия Владимировна
- 7 Рыскин Никита Андреевич 15 лет, 7 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Паулаускене Анастасия Владимировна
- 8 Масляев Ярослав Романович 13 лет, 7 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Паулаускене Анастасия Владимировна
- 9 Барковская Светлана Сергеевна 13 лет, 7 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Паулаускене Анастасия Владимировна
- 10 Старов Илья Александрович 13 лет, 3 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Шошина Светлана Ивановна
- 11 Степанова Анастасия Владимировна 14 лет, 3 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Шошина Светлана Ивановна
- 12 Агеева Екатерина Антоновна 12 лет, 3 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Шошина Светлана Ивановна
- 13 Жданова Милена Романовна 13 лет, 3 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Шошина Светлана Ивановна
- 14 Петрушенко Анна Олеговна 11 лет, 5 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Паулаускене Анастасия Владимировна
- 15 Бородина Милена Сергеевна 12 лет, 7 класс, преподаватели: Жогова Марина Викторовна; Паулаускене Анастасия Владимировна









МБОУ СОШ №4 г. о. Большой Камень

Учитель технологии: Скрынникова Лариса Юрьевна

Соларева Софья Валерьевна
Швец Алиса Петровна
Шурмелёв Глеб Анатольевич
Черныш София Витальевна
Бондаренко Марк Иванович
Тарасенко Николь Вадимовна
Судаков Максим Антонович
Бирюкова Виктория Максимовна
Горшенин Георгий Владимирович
Федотова Виктория Сергеевна
Тулинов Алексей Антонович
Токарева Ксения Анатольевна
Крусс Татьяна Александровна
Марщенко Всеволод Владимирович
Прудников Богдан Эрихович
Федореев Данил Денисович
Ключников Глеб Петрович
Шумилов Иван Андреевич
Стариков Максим Витальевич
Слащева Елизавета Ивановна
Ержанина Вера Андреевна
Пятак Варвара Антоновна

Веремьев Кирилл Павлович
Галкина Анна Викторовна
Слижевская Виктория Артуровна
Долматова Дарья Максимовна
Батурин Даниил Сергеевич
Туреев Даниил Владимирович
Ананьева Татiana Кирилловна
Овчаренко Кристина Ивановна
Стрижов Владислав Алексеевич
Пряхинг Артур Александрович
Гриднева Варвара Владимировна
Хорьков Георгий Константинович
Погорельцев Андрей Ильич
Лавренюк Раиса Алексеевна



Галкина Анна



Веремьев Кирилл

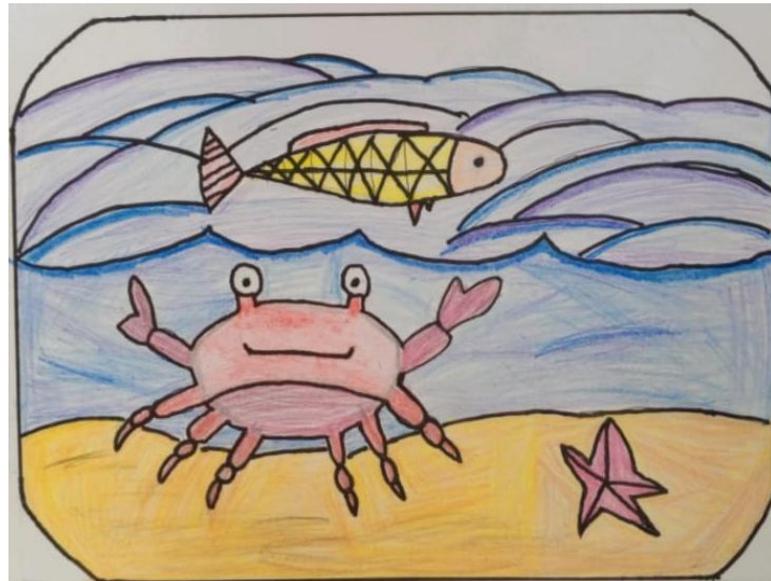


Пятак Варвара





Швец Алиса



Тулинов Алексей



Долматова Дарья



Стрижов Владислав

МБОУ ДО
"Детский оздоровительно-образовательный центр
"Отечество" Хорольского муниципального округа, с.Хороль
Педагог: Ирина Гирфанова



Вольвач Диана



Зорькина Вероника



МБОУ ДО
Детский оздоровительно-образовательный центр
"Отечество" Хорольского муниципального округа, с.Хороль
Педагог: Ирина Гирфанова

- Черкасова Анна Сергеевна
- Белокриницкая Варвара Вадимовна
- Заварина Полина Максимовна
- Яриловец Мария Михайловна
- Ринас Евгения Константиновна
- Емец Маргарита Вадимовна
- Литвиненко София Дмитриевна
- Романюк Тимофей Денисович
- Гаврик Матвей Александрович
- Кривенко Павел Артёмович
- Мусавиров Даниил Евгеньевич
- Луц Анна Сергеевна
- Шафар Софья Витальевна
- Шафар Никита Витальевич
- Казанова Регина Денисовна
- Супрычева Ярослава Дмитриевна
- Алёхин Андрей Алексеевич
- Добрынина Есения Леонидовна
- Хриенко Галина Константиновна
- Решетин Константин Борисович
- Тиунова Аделина Александровна
- Зорькина Вероника Викторовна
- Вольвач Диана Андреевна



Шафар Никита



Романюк Тимофей



Гаврик Матвей



Шафар Софья



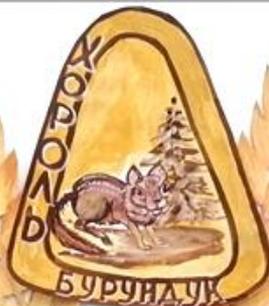
Луц Анна



Кривенко Павел



Мусавиров Даниил



Казанова Регина



Вольвач Диана



Супрычева Ярослава



Зорькина Вероника



Решетин Константин



Алехин Андрей



Тиунова Аделина



Хриенко Галина



Добрынина Есения



Казанова Регина



Добрынина Есения



Тичнова Аделина



Алехин Андрей



Супрычева Ярослава



Решетин Константин





ХОРОЛД

ХОРОЛД

САМБО

ХОРОЛД

ХОРОЛД

ХОРОЛД



Мась Владимир студент 1 курса ФГБОУ ВО «ВВГУ», эскиз пряника в конкурсной номинации «Животный мир Приморья»



Заставнецкая Яна, студентка 1 курса ФГБОУ ВО «ВВГУ».

Эскиз для пряничной формы в номинации: культурные коды Приморья







Первый медовый хлеб стали выпекать на Руси в IX веке. Он наполовину состоял из мёда. Для выпечки использовалась ржаная мука, мёд и сок ягод. Слово «пряник» вошло в обиход уже в XI-XII в. после того, как в них стали добавлять пряности.

Настоящее пряничное тесто должно содержать большое количество пряностей. Это были: кориандр, мята, имбирь, корица, мускатный орех, гвоздика.

С пряниками было связано много народных обычаев. Особые пряники пекли в связи с каким-нибудь торжественным событием.

Пряники разделялись по назначению: подарочные, прощальные, свадебные, поминальные, игровые...

Большой интерес вызывали пряники у детей. В XVIII в. в России выпекалась специальная пряничная азбука. Каждый пряник украшала буква алфавита, по ним дети впервые знакомились с буквами. А ещё пряники небольшого размера использовали для игры. Побеждал не только тот, чей пряник летел дальше других, но и тот чей пряник оставался невредимым.

По технологии изготовления пряники делятся на три основных вида: лепные, вырезные и печатные. Лепные пряники были распространены на русском Севере. Никакого специального оборудования для их формовки не требовалось - их лепили из теста, прямо руками. Их красота и выразительность зависела от искусства пекаря.

Пряники покрывались затейливым узором из сахарной глазури, раскрашивались и даже золотились. Темы изобразительных сюжетов самые разнообразные: праздничные, бытовые, тематические, с изображением древних образов. Например: соборы, герои сказок, с надписями – «Кого люблю, тому дарю», «От всей души».

Традиционными были образы животных и особенно коня и птицы.

Конь являлся символом солнца, а птица – символом весны, образом души. На старинных досках мы видим изображения птицы – павы с веерообразно развернутым хвостом, часто встречается «птица с оглядкой» (с обращенной назад головой).

Есть ещё ряд старинных традиций: фигурки животных должны смотреть налево; фигурки людей всегда должны быть в фас, а животных в профиль; очень часто в основании фигурок делается полоска, она обозначает землю.

Любимым материалом резчиков по дереву считалась липа, но при изготовлении пряничных досок предпочтенье отдавалось: клёну, ореху, груше, а чаще всего березе. После того как доска была готова резчик-художник наносил рисунок. В старину таких умельцев называли «знаменщиками». Новый рисунок ценился дорого, но самыми популярными оставались: двуглавый орел, терема, райские птицы, львы и барсы. А были ещё и «грошевики»-дешевые, небольшие по размеру и с незатейливым рисунком.



Каждый хозяин пряничного заведения имел свой секрет и традиции изготовления пряников. Гири прятались под замок и ни кто не имел представления о весовом соотношении примесей. Чтобы стать подмастерьем, надо было 2-3 года проходить в учениках. Рецепты передавались по наследству сыновьям.

Знатоки утверждают, что пряничное ремесло возникло в Туле гораздо раньше оружейного, самоварного или гармонного. Тула всегда была и остаётся центром российского пряничного искусства. Первое упоминания о прянике было сделано в писцовой книге за 1685г.



ПРЯНИКИ В ПОСЛОВИЦАХ И ПОГОВОРКАХ.

Без работы пряников не купишь.

Ешь пряник с начинкой, а язык держи под сурдинкой.

И пряником не заманишь. Ломается, как пряник.

Кнутом и пряником.

Мы люди простые, едим пряники толстые.

Ребёнку дорог пряник, а старцу покой.

Тарас есть пряники горазд, а Филат и каше рад.

Хлеба не станет – будем пряники есть.



ПРЯНИКИ И ПРЯНИЧНЫЕ ДОСКИ.

Блиц-олимпиада. Поверьте себя!

Искусство выпекания пряников издавна существовало на Руси, в нем соприкоснулись декоративно-прикладное и кулинарное творчество народа, проявились его фантазия и мастерство. Благодаря сохранившимся печатным доскам мы имеем представление о традициях и способах украшения старинного лакомства. Вопросы теста разработаны с целью проверить знания и заинтересовать изучением данной темы.

1. Фигурные печатные доски служили для формования отдельных пряников. Изображенные на них фигуры птиц, зверей и рыб по манере исполнения считаются декоративным примитивом. Что для него не характерно?

- а) профильная трактовка образов
- б) натуралистические пропорции
- в) выразительный силуэт
- г) монументальность изображений

2. Для изготовления печатных пряников использовали специальные деревянные формы, которые повсеместно называли на Руси пряничными досками или "пряницами", они имели обратный рельеф, который определяется как ...

- а) барельеф
- б) горельеф
- в) контррельеф
- г) койланаглиф

3. Название "пряник" закрепилось за этим лакомством лишь в XVII веке. Первые пряники готовили из ржаной муки. Какой продукт составлял почти половину от всех других ингредиентов?

- а) лесные травы и коренья
- б) мед
- в) сусло
- г) ягодный сок





4.Наборная доска – это форма для одновременного изготовления большого количества пряников, каждый из которых обладал законченным изображением. В ней могло помещаться от 8 до 120 штук, пряники получались маленькими, их называли ...

- а) копеечники
- б) алтынчики
- в) пяточки
- г) грошевики



5.На пряничных досках встречаются разнообразные изображения сказочных птиц. Одно из них получило в народе название "птица с оглядкой". Она представляет собой ...

- а) птицу с распростертыми крыльями
- б) птицу с обращенной назад головой
- в) птицу с человеческой головой, в короне
- г) птицу с веерообразно развернутым хвостом



6.Иногда под конец трапезы хозяин обносил этими пряниками засидевшихся гостей, вежливо напоминая, что пора расходиться по домам. Поэтому подобные пряники в народе назывались по-особому ...

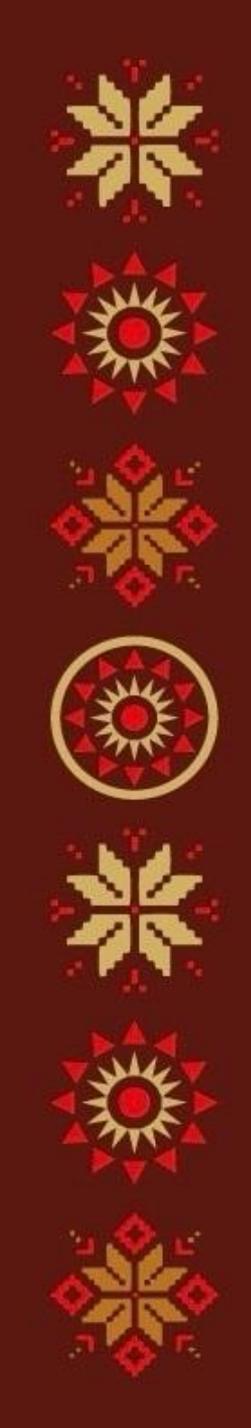
- а) вечорка
- б) гостинец
- в) заедка
- г) разгоня



7.Пряники "козули" очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья. Что не характерно для "козули"?

- а) в старину использовали ржаную муку
- б) расписывают глазурью
- в) тесто делают на основе жженки
- г) это печатный пряник





8. Некоторые надписи на печатных досках знакомят с качеством пряников: "Сей пряник с медом и с духами ...". В старину "сухими духами" называли пряности и добавки. Что из перечисленного обычно не добавлялось в тесто?

- а) дижонская горчица
- б) душистый перец
- в) итальянский укроп
- г) померанцевая корка

9. "Витушки" считают одним из древних видов пряников, их выпекают из теста, раскатанного в виде тонких жгутиков, собирающихся в фигурки зверей, геометрические символы или различные орнаменты. Какую муку для этого используют?

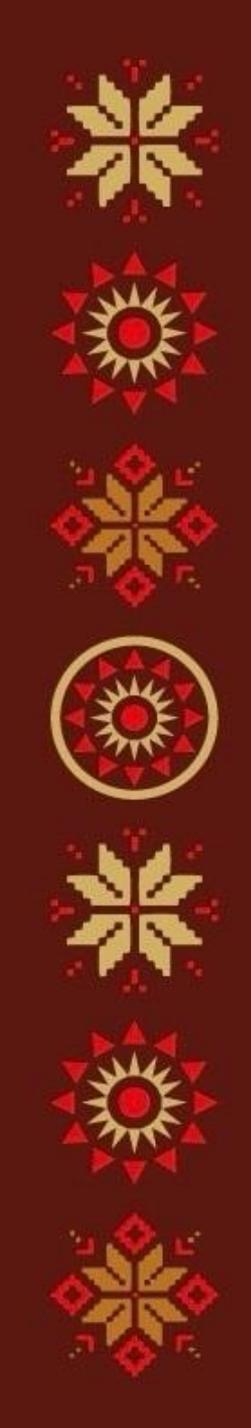
- а) гречневую
- б) ржаную
- в) овсяную
- г) пшеничную

10. Самые искусные московские резчики XVII века, создавшие эталонные пряничные формы работали ...

- а) в Оружейной палате
- б) в Печатном дворе
- в) в Поварской слободе
- г) в Хлебном переулке

11. Мастера пряничного дела не пользовались гирями для взвешивания ингредиентов, чтобы рецепт не был раскрыт конкурентами. При помощи чего взвешивали продукты?

- а) песка и медных палочек
- б) зерен ячменя и пшеницы
- в) камушков и кусочков железа
- г) драгоценных монет



12. В истории пряничного дела есть особый случай, когда пряничная доска использовалась

лишь однажды. В преддверии какого события был создан уникальный пряник?

- а) в 1811 году ко дню открытия Царскосельского лицея
- б) в 1867 году ко дню открытия Третьяковской галереи
- в) в 1896 году ко дню коронации императора Николая II
- г) в 1980 году к проведению Олимпийских игр

13. Пряничные доски всевозможных размеров и разной сложности орнаментики изготовлялись из твердых пород древесины, специально для этого подготовленной. Какое дерево для этого не использовали?

- а) березу
- б) грушу
- в) липу
- г) яблоню

14. Пряники какого вида использовались детьми в качестве игрушек?

- а) вырубники
- б) жамки
- в) козули
- г) тетеры

15. Городец славился пряниками, в XIX веке там выпекали до 30 сортов, среди них выделялись медовые ковриги крупных размеров (до 2 м) и большого веса (до пуда),

их называли ...

- а) битыми
- б) писаными
- в) сусляными
- г) чинеными



16. Что символизируют фигурки традиционного Рождественского печенья "козули"?

- а) всех животных, стоящих вокруг Младенца в Рождественских яслях
- б) коз, приносящих в дом благополучие
- в) северных оленей, использующихся в домашнем хозяйстве
- г) стадо, которое пасли пастухи на Рождество

17. Как называлось углубление прямоугольной формы на лицевой стороне доски, в котором вырезалась композиция?

- а) выемка
- б) канавка
- в) ковчег
- г) ложбина

18. Каким образом мастера убирают с пряничной доски застрявшие остатки теста?

- а) кипячением в масле
- б) размачиванием в воде
- в) многочасовым обдуванием
- г) отстукиванием деревянным молотком

19. Для приготовления некоторых пряников используют жженный сахар (карамель), чтобы придать тесту определенный цвет. Слово "карамель" пришло из арабского языка и означает ...

- а) желтый мед
- б) золотой мед
- в) коричневый мед
- г) черный мед

20. Традиция изготовления пряников "козули" связана с празднованием Рождества. Чтобы обеспечить благополучие в доме, в святочные недели ими не только лакомились. Чего не делали?

- а) выставляли в окна изб
- б) одаривали колядующих
- в) прикрепляли к воротам скотного двора
- г) играли ими, кидая «кто дальше»

21. Пряники пекли в разных городах России. Кому принадлежит знаменитое высказывание:

"Москва славилась невестами, как Вязьма пряниками"?

- а) П. А. Вяземскому
- б) В. И. Далю
- в) Г. Р. Державину
- г) А. С. Пушкину

22. В старину пряники изготовлялись домашним способом.

Позднее – специальными пряничными заведениями, которые пекли это лакомство на продажу в огромных количествах. В то время их чаще называли ...

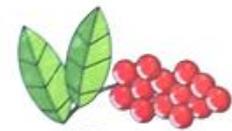
- а) заводом
- б) лабазом
- в) приспешней
- г) хлебней



19-ЕМ 0001/0004

ПРЯНИК

ИЗ ВЛАДИВОСТОКА



Качество

