



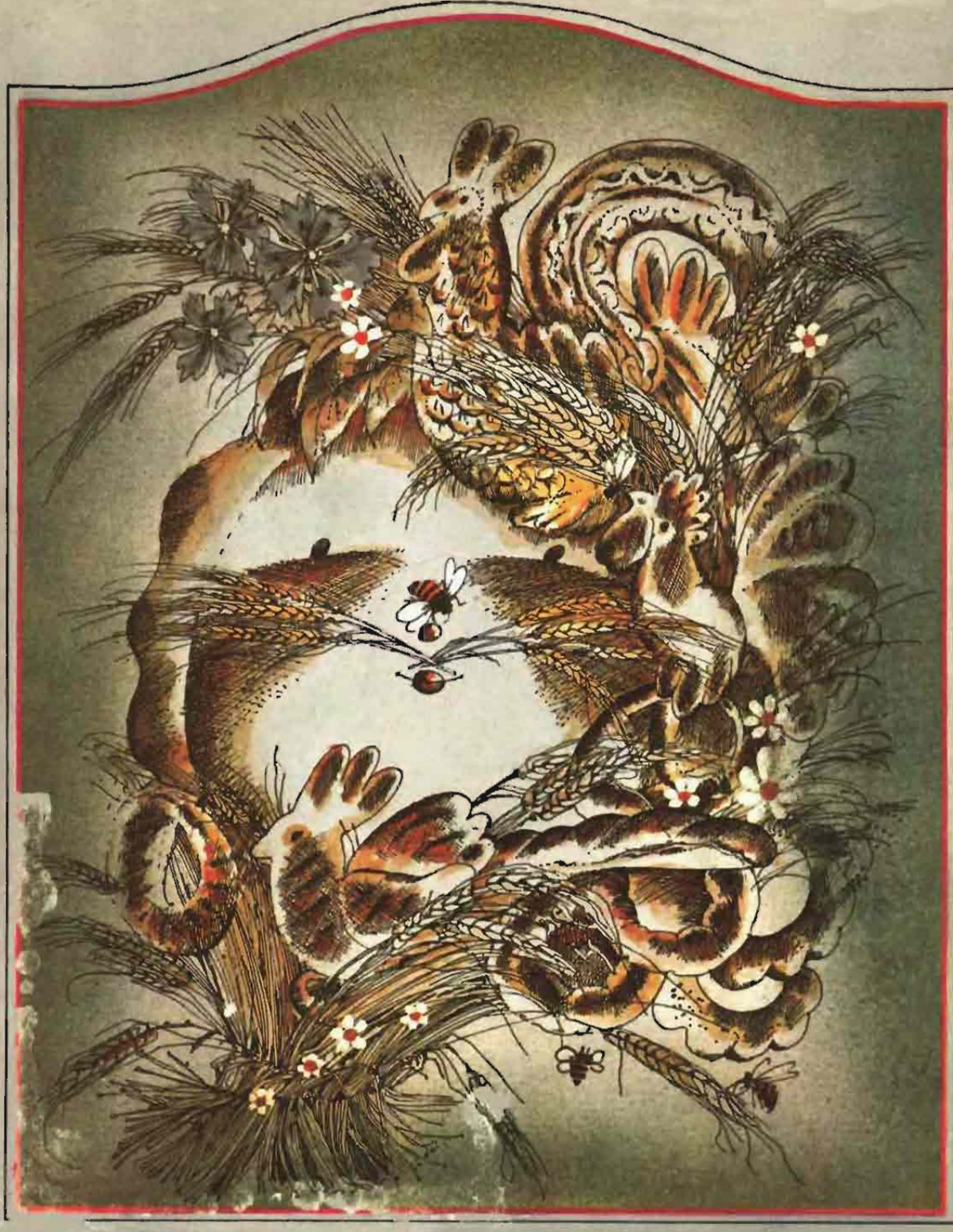
СВЕТЛАНА КАЙДАШ

# ВСЕ ЛЮБЯТ ПРЯНИКИ



ИЗДАТЕЛЬСТВО «МАЛЫШ» МОСКВА 1991









## *Чай с пряниками*

В нашем доме часто бывают гости, и мои сыновья всегда заботятся, чтобы к чаю были пряники. На стол ставим красивые фарфоровые чашки, сахарницу, в вазочке варенье, на блюдо выкладываем пряники. Завариваем чай и разливаем его по чашкам. Нет ничего вкуснее, чем откусывать по кусочку пряник и запивать его глотками горячего, ароматного чая. Даже сахар можно не класть — настолько пряники сладкие. Мы пьем чай с пряниками и не подозреваем, сколько интересного можно рассказать и про чай, и про фарфоровые чашки, и про пряники. Всё, что нас окружает, имеет свою историю. Рассказывать можно до утра — никто и к телевизору не убежит.



Листики с чайных кустов в Китае научились заваривать несколько тысяч лет назад.



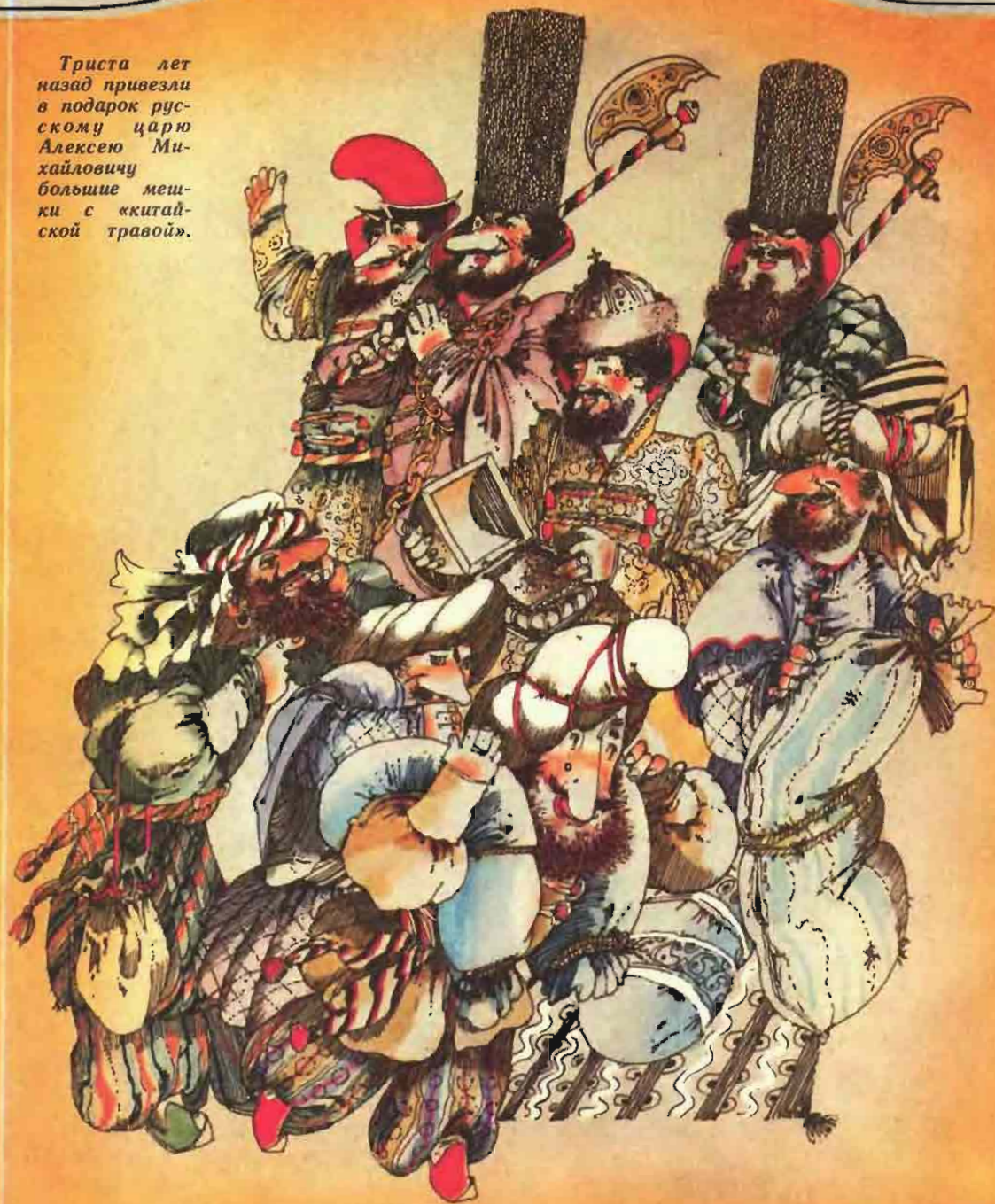


## *Как пили чай пять тысяч лет назад*

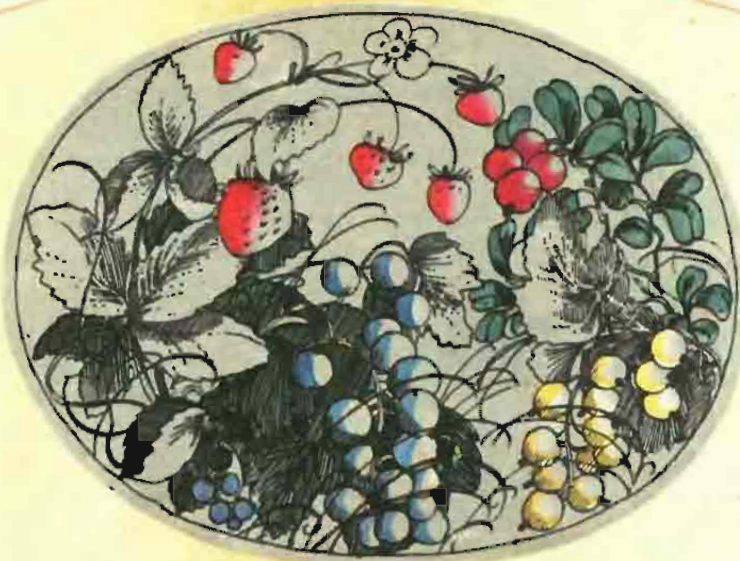
Когда мои сыновья были маленькими, они любили слушать про «старину» — про то, как раньше люди жили, про русских богатырей, витязей, про битвы, древние клады, тайны. Когда они узнали, что совсем недавно не было ни радио, ни телефона, ни телевизора, ни самолёта, то очень удивились. Кажется, всё это было всегда. Теперь, когда в космос улетает ракета и по телевизору передают, что говорят космонавты из своего корабля, а мы сидим дома на диване и слушаем, никто не удивляется и не ахает — все привыкли. Но ведь это большое чудо, и сотворил его человек.

В разных странах света люди изобретают и придумывают что-то новое и интересное. Потом обмениваются друг с другом этими изобретениями, и они становятся известными повсюду. Так было всегда, но только сейчас вести расходятся быстро, потому что есть газеты, журналы или книги, по радио можно сразу объявить. А вот в древности, когда не было ни радио, ни книг, ни журналов, люди узнавали обо всём и обменивались изобретениями и знаниями не так быстро. Например, про чай.

Триста лет  
назад привезли  
в подарок рус-  
скому царю  
Алексею Ми-  
хайловичу  
большие меш-  
ки с «китай-  
ской травой».







Как употреблять листики с чайных кустов в Китае научились очень давно, несколько тысяч лет назад: стали собирать листики, резать их, сушить, потом заливать кипящей водой и пить, как и мы делаем это сейчас. Но вот в Россию чай попал только триста лет назад. Привезли в подарок царю Алексею Михайловичу большие мешки с «китайской травой». Попробовали из неё непривычный напиток. Он понравился, начали купцы привозить чай. Постепенно к нему привыкли, как привыкли пить чай и во многих странах мира.

В старину вместо чая заваривали листья земляники, смородины, липы, иван-чая и других трав. Но чаще всего пили напиток из мёда. Ведь сахара в древности тоже ещё не было. Люди придумали делать сахар из белой свёклы, которую прозвали сахарной, всего лет двести назад. Но сахар был большой редкостью, предметом роскоши и стоил дорого. А мёда в Древней Руси было много — любимым напитком был медовый. Мёд варили с водой, добавляли туда пахучие травки, которые называли **пряными**, пряностями, и этот напиток пили с удовольствием.

Не было в Древней Руси и фарфоровых чашек — фарфор в Европе появился тоже двести лет назад. В древности за столом употребляли деревянную, глиняную или металлическую

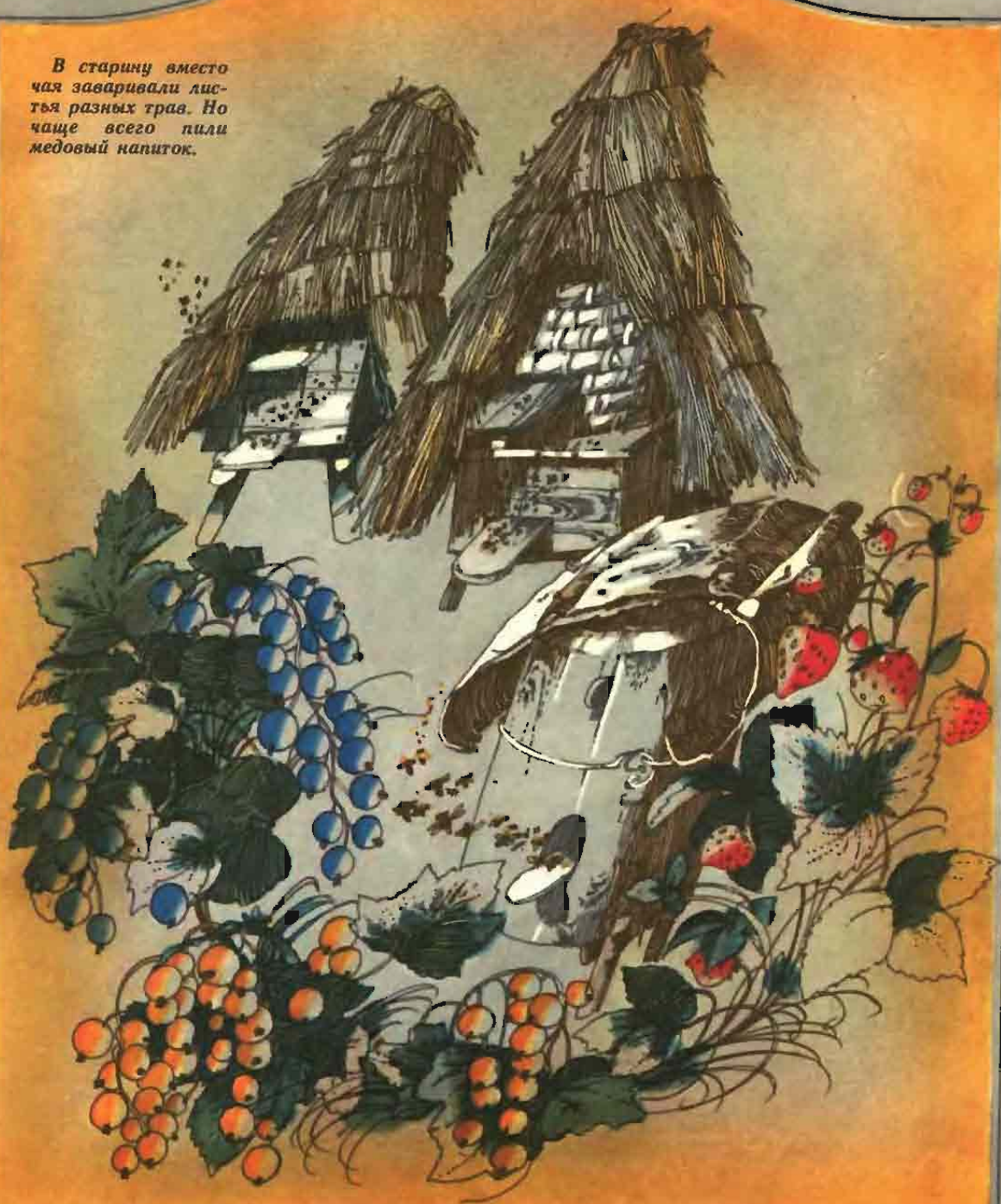
посуду — из олова, серебра, меди, даже золота. Но золотую посуду имели, конечно, только богатые — она была дорогая.

А вот деревянная посуда была всем доступная, красивая и удобная. Ею пользовались все. Эту посуду вырезали из разных пород дерева специальные резчики, делали ложки, миски, большие блюда, солонки, сосуды для напитков, в которых хранились и подавались на стол медовый напиток (сокращённо его называли просто мёд), квас, молоко, вода. А вот чашек, похожих на наши фарфоровые, тогда не было: пили из деревянных ковшей, они напоминали плывущих птиц — утку, лебедя. Делали из дерева стаканы, кружки, кубки. Так что если бы мы с вами захотели прийти в гости к своим друзьям лет так 400-500 тому назад, то мы не увидели бы на столе ни фарфоровых чашек, ни сахару, ни чая. Но всё равно мы бы остались довольны: нам предложили бы блины, мёд и непременно угостили бы пряниками. Потому что пряники люди научились делать очень давно. И в Древней Руси их ели, и вот спустя уже столько столетий мы всё равно их любим.

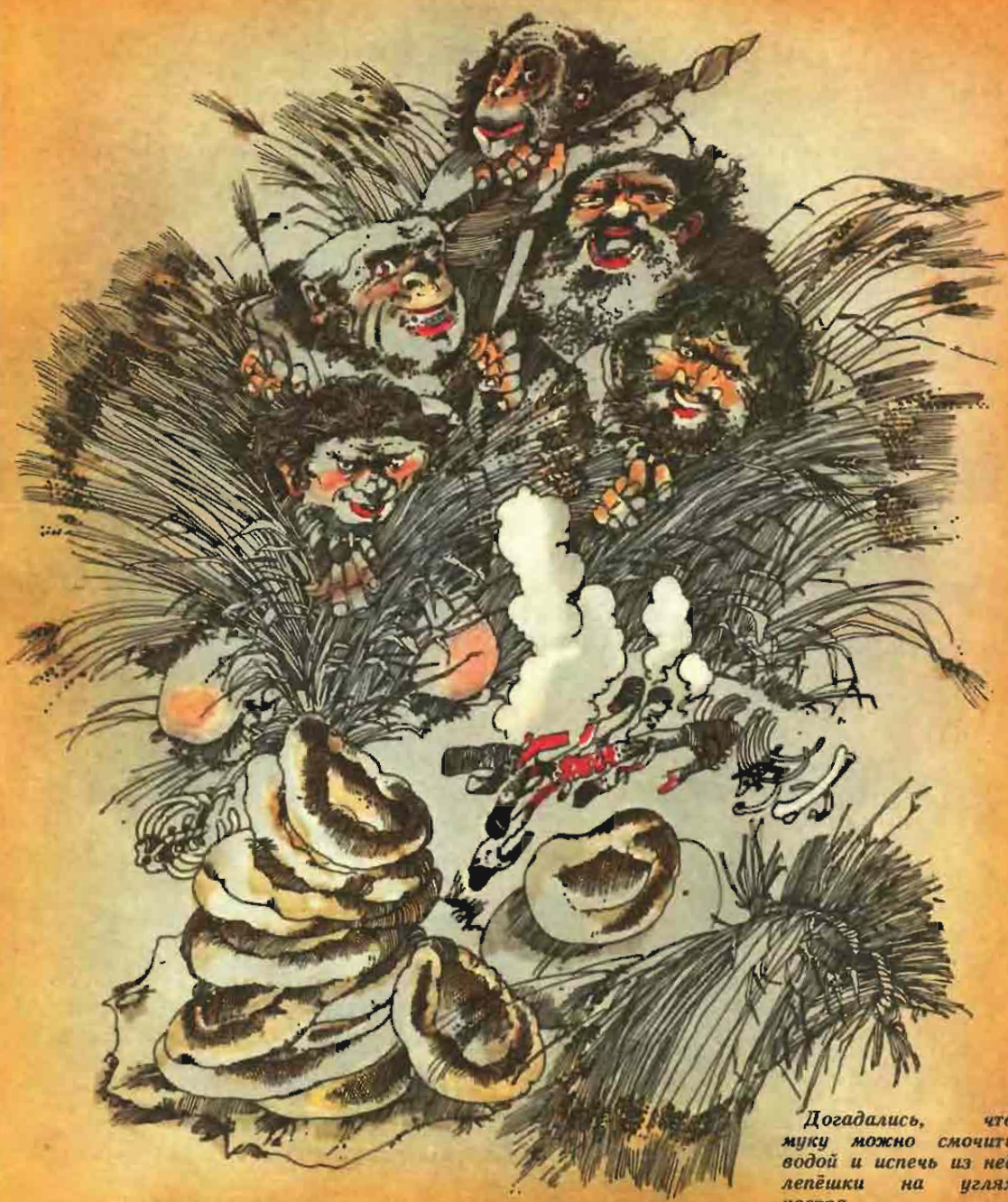




В старину вместо  
чая заваривали лис-  
тья разных трав. Но  
чаще всего пили  
медовый напиток.







Догадались, что муку можно смочить водой и испечь из неё лепёшки на углях костра.





## *Сколько лет прянику?*

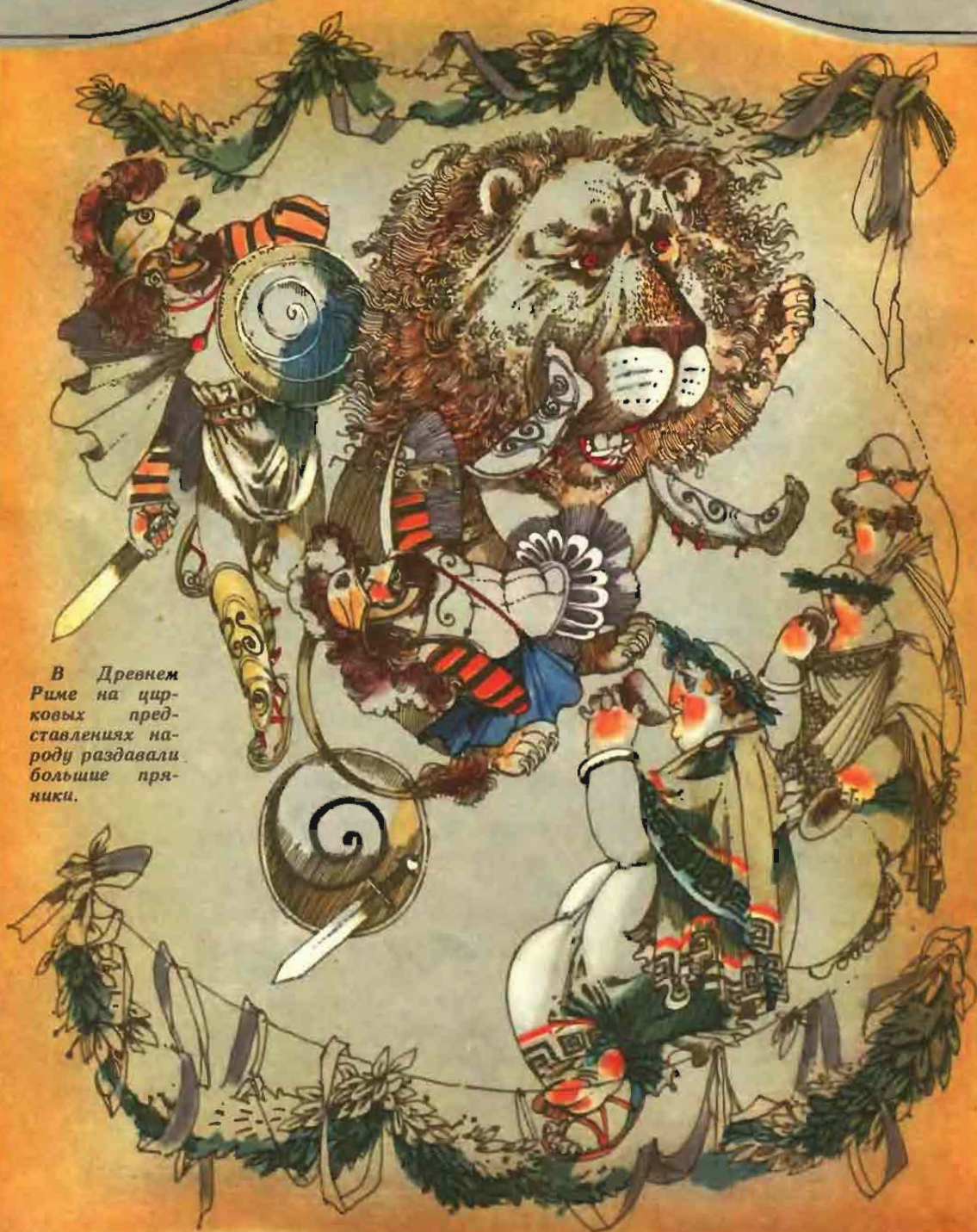
Всякий знает, как нелегко было изобрести космическую ракету, самолёт, телевизор, телефон, радио. А трудно ли было изобрести хлеб или пряник? Так и хочется сказать — что же здесь трудного?! Хлеб во всякой булочной продаётся, и пряники тоже там или в кондитерском магазине бывают. А между тем изобретение хлеба было одним из самых замечательных открытий человечества. Научились выращивать колосья, потом их стали растирать между камнями в муку, потом кто-то догадался, что эту муку можно смочить водой и испечь лепёшки на углях костра. Это был первый хлеб.

Хлеб с таким трудом доставался людям, что его считали священным. Из первого зерна, собранного в поле, непременно выпекали большой каравай и посвящали его богам.

Люди верили, что во всём, что существует в природе, — ветре, громе, солнце, дожде, небе, реке, озере, деревьях — скрывается свой бог, которого нужно задобрить. И этим богам приносили в подарок самое вкусное, что у них было, — хлеб и мёд. Люди верили, что боги полакомятся их вкусными подношениями и будут добрее: солнце не выжжет посевы, вовремя выпадет дождик, озёра и реки принесут рыболовам вдоволь рыбы. Вот и пряник, как можно теперь догадаться, придумали



В Древнем  
Риме на цир-  
ковых пред-  
ставлениях на-  
роду раздавали  
большие пря-  
ники.





в глубокой древности. Главное в прянике то, что он делается на меду: мёд кладут в тесто. Добавляют пряные, пахучие травы — отсюда и название: пряник.

Вероятно, самое древнее упоминание о прянике есть в мифах Древней Греции, где рассказывается об Афине Палладе — богине мудрости.

Столица страны Греция и сейчас называется Афины — в память об этой богине. Так вот, давно-давно в храме, выстроенном для этой богини, где стояла её мраморная статуя, вместе с Афиной жила и охраняла её змея, которую всегда в сказках считали умной и мудрой. И вот жители города — афиняне каждый месяц приносили змее медовую лепёшку — иначе сказать, вид пряника. И если змея съедала его, это считалось хорошим знаком, значит, богиня не сердилась на людей. А если не ела, значит, люди чем-то богиню прогневили.

Большой популярностью пряники пользовались и в Древнем Риме. В день Нового года и в другие праздники на цирковых и театральных представлениях народу раздавались большие пряники.

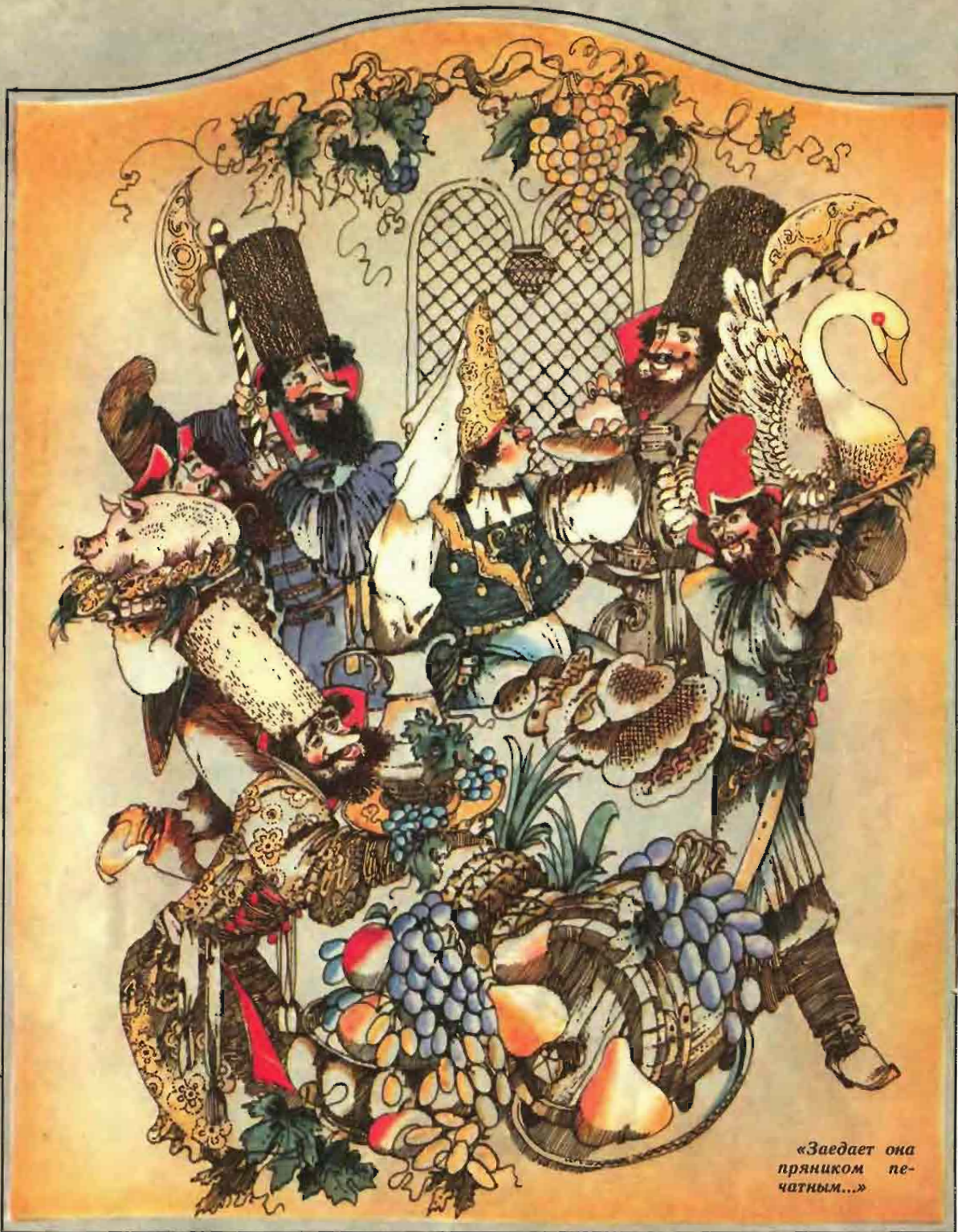
Из старинных книг и легенд мы знаем, что на берегу Балтийского моря на острове Рюген (он сейчас находится на территории Германии), существовало святилище древних славян, которые поклонялись богу Святовиту. В этом храме, как и в храме Афины в Древней Греции, стояла статуя бога, и ему приносили в подарок огромный «округлый медовый пирог высотой почти в человеческий рост» — так написано в древних хрониках. Служитель храма часто не бывал виден из-за этого «пирога» собравшимся в храме. Чем больше был медовый пирог, тем довольнее был Святовит и тем веселее праздновался Новый год. Это случалось около 25 декабря, когда после самого короткого дня и самой длинной ночи солнце поворачивало на весну.

Со временем святилище на острове Рюген было разрушено и бог Святовит забыт, а медовые пряники продолжали путешествовать по разным землям.

В летописях, написанных в Древней Руси ещё 900 лет тому назад, рассказывается, как пекли «хлебы с мёдом и маком». Это и были, наверное, первые русские пряники.

Так, из старинных книг, мы узнаём, что ели в старину люди.





«Заедает она  
пряником пе-  
чатным...»





## *Какие бывают пряники?*

В наших булочных продаются пряники **мятные** — белые, круглые. Кто их не пробовал! Мятными пряники называются потому, что в них добавляют траву мяты. Растёт мята в наших полях, цветёт мелкими фиолетовыми цветочками, а растения обладают таким сильным запахом, что если листик положить в чай, то чай будет пахнуть мятой, если положить в тесто — пряник тоже будет пахнуть мятой. Учёные выяснили: мята целебна, в ней есть вещества, которые убивают микробов. Когда в пряники кладут мяту, пряники становятся целебными.

А какие ещё мы знаем пряники? Знамениты пряники **тульские, вяземские, городецкие** — по названию городов Тула, Вязьма, Городец. Это древнерусские города. Когда именно там стали печь пряники, установить трудно: уж очень давно известны в России эти пряники с начинкой из пастилы, варенья или мармелада. Но главное, что отличает эти пряники, — на них есть картинки или надписи. Пряники с картинками назывались печатными — потому что их так же печатали, как печатают буквы или рисунки в книжках.

В «Сказке о рыбаке и рыбке» Пушкина, помните, старуха, когда стала царицей, ест печатный пряник:

За столом сидит она царицей,  
Служат ей бояре да дворяне,  
Наливают ей заморские вина,  
Заедает она пряником печатным...



На липовой  
дощечке пря-  
ничных дел  
мастер вырезал  
изображения  
птиц, растений  
зверей, рыб,  
солнца...







## *Пряники печатные*

А как же всё-таки печатают пряники? Известно, как печатают книги, газеты и журналы. А пряники пекут в печах. Но в далёкую старину придумали, как сделать так, чтобы на пряниках оставалась картинка, то есть догадались печатать эти картинки. Для этого брали деревянную дощечку — не очень толстую, но и не тонкую. Не каждое дерево годилось для **пряничной доски**, а только мягкая порода дерева, которую легко резать ножом. Например, липа, тополь, осина. На такой дощечке пряничных дел мастер вырезал изображение птиц, растений, зверей, рыб, солнца... Потом этот узор он углублял стамеской — делал на доске выемки по рисунку, чтобы в них поместилось пряничное тесто.

Ребята, которые делают из песка «куличи» в формочках, хорошо это знают: на формочках внутри есть углубления по рисунку. Кладёшь туда мокрый песок, лопаткой утрамбовываешь, потом перевёртываешь формочку вверх дном — кулич с картинкой готов.

Вот так же и пряничная доска служит: на дереве сделаны углубления, в них кладут пряничное тесто и ставят в печь. Потом, когда пряники в печи испекутся, их вынимают вместе с доской — как на подносе. Пряник переворачивают, и на готовом прянике — картинка, какую вырезал мастер на доске.

Сейчас в наших музеях можно увидеть много старинных пряничных досок, которые нашли при раскопках древних городов или селений историки-археологи. Такая доска была цен-



ностью, и, когда, например, к городу Древней Руси приближался враг, жители прятали в тайниках самые дорогие для них вещи: металлическую посуду, кольца, бусы, серебряные и золотые монеты. Попадали в такие клады и пряничные доски. В Новгороде нашли пряничную доску, которой 700 лет.

Доски для пряников были не только из разного дерева, но и разного размера. Мастера вырезали формы и для маленьких пряников. На одной доске находились формочки для разных пряников — каждая с другим узором. Но резали и огромные пряничные доски — величиной с большой стол.

Как-то я приехала в один из старинных волжских городов и пришла в местный музей, где экскурсовод показывал всем доску от «разгонного пряника». Судя по доске, он был великаном. Когда на пиру вносили этот пряник, каждому гостю давали его кусочек. И потом все вставали, чтобы идти домой, — пир был окончен. Оттого пряник и называли «разгонным».

Археологи открыли под землёй целую мастерскую римского пекаря и множество керамических формочек для пряников. Этим формочкам почти тысячи лет. На некоторых изображены целые картины: так, на одной император стоит на колеснице, его лошадь ведёт римский солдат, а копьё императора зависло над лежащим на земле врагом. И всё это печаталось на пряниках!

Большие квадратные пряники пекут и сейчас. Они называются коврижками, и покупателю от такого пряника отрезают по весу столько, сколько ему нужно. Коврижки бывают тёмного цвета, без узоров и картинок, но чаще всего — с начинкой из варенья, джема или мармелада. Иногда их покрывают белой глазурью.

Сейчас, когда приходят гости и хозяйева подают на стол к чаю пряники, каждый может есть сколько захочет. А вот двести, триста лет назад, а может быть, и больше, не всякий день разрешалось есть пряники и не каждому гостю их подавали. И уж, конечно, нельзя было есть сколько захочется. Отломят от разгонного пряника кусочек — и всё.

Когда же ели пряники? Прежде всего их подавали гостям в день именин. И в день, когда давали ребёнку имя, — назывался этот день «крестины». И конечно, никакая свадьба не могла обойтись без пряников.





## Свадебные пряники

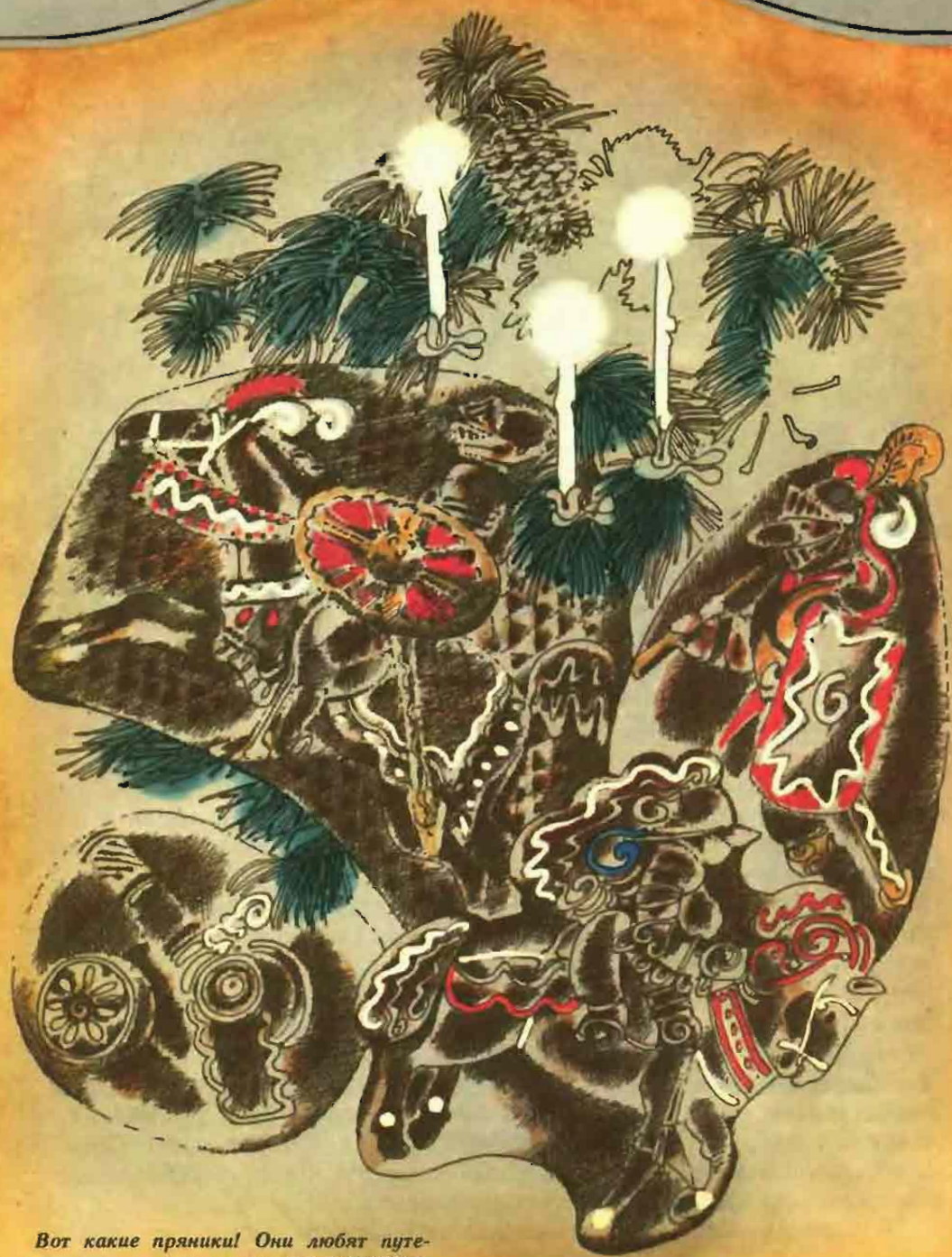
Дети во всём мире с утра едят кашу — манную, рисовую, овсяную, пшённую, ячменную (перловую). А вот наши предки, которые жили за много-много лет до нас, кашу всегда ели с мёдом. Каша считалась лакомством, как, например, сейчас шоколадные конфеты или мороженое. И даже свадьбу называли «кашей». Отсюда пошло и выражение «заварить кашу», то есть созвать народ, что-то дружно предпринять. А если говорят: «С тобой каши не сварить», это означает, что ты не способен к дружбе, товариществу. Как и в наше время, на свадебный пир приглашали много гостей — родственников, друзей знакомых. Остатки каш находят порой при раскопках прилипшими к донцам глиняных горшков.

И ни одна свадьба не обходилась без пряников. Жених приезжал к невесте с пряниками. На свадебный стол в конце пиршества ставили не торты, как сейчас, а огромный пряник, изукрашенный изображениями дерева, птиц, рыб, солнца. Считалось, что это должно принести молодым счастье.

В древности пряники, как и хлеб, выпекали обязательно женщины или девушки. А для свадьбы это делали только счастливые и здоровые — те, у кого дома не случилось несчастья. Жених и невеста угощали гостей вином и кусочком пряника. А на другой день после свадьбы отправлялись к родителям невесты тоже непременно с пряником.

Вот какую важную роль играл на свадьбе пряник.





Вот какие пряники! Они любят путешествовать по разным землям и странам.





## *Пряники путешествуют*

Обычай угощать на свадьбе пряником существовал не только в России. Например, у чехов на свадьбе издавна полагалось есть пряники — вместе с пшеничной кашей или с горохом. В Польше до сих пор любят «катаринки из Торуня» — польские коврижки — пряники. Легенда рассказывает, что однажды в городке Торуня пекарь, который занимался выпечкой коврижек, влюбился в девушку по имени Катарина. Он сделал из теста два сердечка, соединил их кольцом и подарил Катарине. С тех пор в этом городке, а потом и во всей Польше любимым лакомством стали коврижки — «катаринки».

Прославилась своими коврижками и немецкая область Саксония. Там коврижки делают и сейчас длинными, как скамейки. Они бывают с повидлом, джемом, вареньем, миндалём, а сверху их украшают сахарной глазурью и орехами.

Вот какие пряники! Оказывается, они любят путешествовать по разным землям и странам. Попали они и совсем далеко — в Китай. По старому обычаю, в Китае отмечается праздник «Середина осени», когда собран новый урожай.

Из зерна, которое недавно собрали с полей, делают муку и пекут круглые пряники. Их называют «лунные» — ведь в полнолуние на небе луна совсем круглая. Вот и пряники стараются сделать похожими на луну. По-китайски их называют «юзбин». Делают «юзбин» со сладкой начинкой. Во время этого праздника молодёжь читает стихи о луне.



В старину из восточных стран шли караваны верблюдов, нагруженных мешками, с пряностями.







## *Пряности в прянике*

Сто лет назад, когда сахар стал вытеснять мёд, некоторые сорта пряников стали делать не только на меду, но и с сахаром. Иногда их смешивали — клали и сахар, и мёд. Пряники пекли в формах или лепили руками, как игрушки, а потом ставили в печь. Делали их совсем маленькими, а иногда выпекали огромными, в пуд весом (была такая старинная мера веса — 16 килограммов).

Мы уже говорили, что пряники потому и называются пряниками, что в них непременно кладут острые и пахучие приправы — **пряности**.

Какие же, кроме мяты? Это мак, тмин, корица, кардамон, ваниль, мускатный орех, гвоздика, бадьян, душистый перец. Кладут в пряники апельсиновые и лимонные корочки, сваренные с сахаром, изюм, орехи. Мята, тмин и мак растут и в нашей средней полосе. Их можно вырастить у себя на огороде. Корицу, кардамон и прочие пряности привозят с юга.

В старину из восточных стран шли караваны верблюдов, нагруженных мешками с пряностями, которые стоили очень дорого. Теперь всё это едет на поездах и летит на самолётах.

История пряников интересна нам потому, что всегда важно узнать о том, что тебя окружает. Оказывается, жизнь простых вещей вокруг нас полна тайн.





Ребята, вам  
захотелось испечь  
пряники?



## *Как испечь пряники ?*

Может быть, прочитав книгу о прянике, вам, ребята, захотелось его испечь? Тогда я могу вам вместе с мамой предложить два самых простых рецепта.

Для пряников можно употреблять пшеничную или ржаную муку. Можно их смешивать.

## *Пряники миндальные*

Для того чтобы испечь такие пряники, нужно взять стакан муки, четыре яйца, чуть больше стакана сахара, полстакана мелко рубленного, слегка обжаренного миндаля, цедру одного лимона (на тёрке натёртая его кожица), половину чайной ложки соды.

Яйца и сахар взбейте, чтобы получилась пышная масса. Всыпьте туда муку, добавьте миндаль, цедру лимона. Последней положите соду и ещё раз перемешайте. Получится пряничное тесто.

Вывяте доску для теста, посыпьте её мукой. Скалкой раскатайте тесто, чтобы его высота была примерно в один сантиметр. Ножом или специальными формочками для печенья нарежьте тесто на пряники. Можно сделать круглые пряники — вырежьте их перевёрнутой вверх дном кофейной или кукольной чашечкой. Смажьте железный лист духовки сливочным или другим маслом. Лист с пряниками поставьте в разогретую духовку и выпекайте их при температуре 220 градусов.

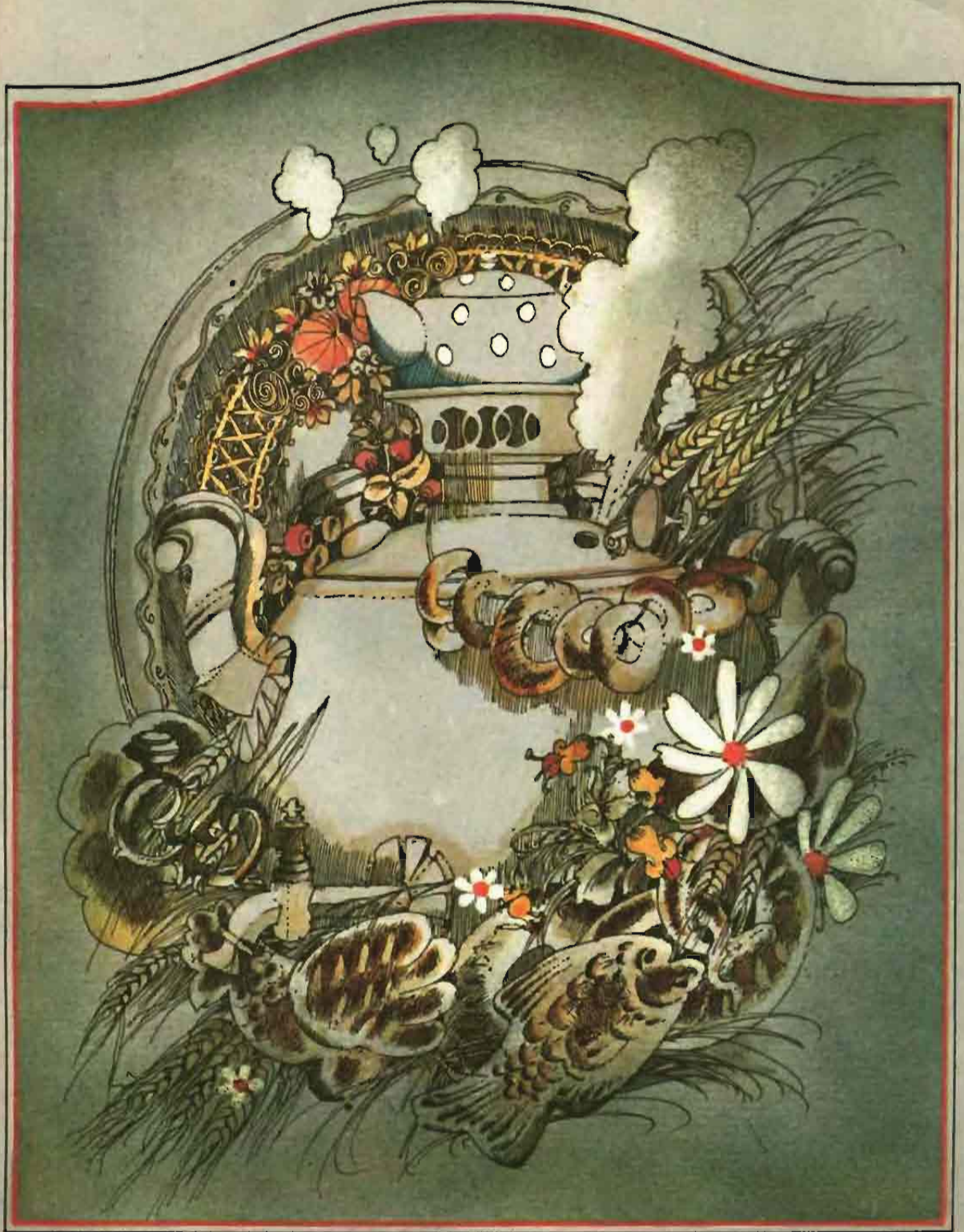


## Пряники медовые

Для теста нужно взять три стакана муки, стакан сахара, четверть стакана мёда, 100 граммов сливочного масла или маргарина, половину чайной ложки соды, половину чайной ложки пряностей, четверть стакана воды. Замесите тесто. Раскатайте его на прямоугольники или кружки. Положите посередине густое варенье и размажьте его до краёв лепёшки. Края смажьте яйцом. Сверху варенье накройте другой лепёшкой. Выпекайте пряники при температуре 240-250 градусов 10-12 минут.

Приятного аппетита,  
ребята!  
Ведь все мы любим  
пряники.







Для младшего школьного возраста

Светлана Николаевна Кайдаш

**ВСЕ ЛЮБЯТ ПРЯНИКИ**

Рассказ

Художник В. Цикота

Редактор Е. Рыжова. Художественный редактор Д. Плещинина.  
Технический редактор М. Козылова. Корректор Н. Шадрина

Иль М. 274

Сделан набор 16.01.96. Платформа в печать 07.02.91. Бумага 108/14. Вых. зп. № 1. Типография  
литер. Печать офсет. Усл. печ. л. 2,9. Усл. ар. лит. 11,6. Ул. кол. л. 4,08. Тираж 120 000 экз.  
Изд. № 1775. Заказ № 227. Цена 1 руб. 30 коп. Издательство «Малыш», 126852, Москва,  
Давыдовская ул., 3.

Тверской орлена Трудового Красного Знамени полиграфкомбинат детской литературы  
им. 50-летия СССР Министерства печати и массовой информации РСФСР, 120000, Тверь,  
пр. Юных Пioneров, 46



Х 4602000000-093-1 91  
М102(03) 91

ISBN 5-214-00247-1

© Кайдаш Светлана Николаевна, 1991  
© Илл. Цикота Валерий Ильич, 1991