Музей «Тульский пряник»

Выполнила: руководитель краеведческого кружка в 7 классе Ревякинской средней школы Андрейчук Е.И.

Музей «ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК»



<u>О музее</u>

Музей «Тульский пряник» — музей в Туле, посвящённый истории, разнообразию и традиции производства пряников. Музей образовался в 1996 году в бывших флигелях оружейников и самоварщиков братьев Лялиных. В этом же здании размещается пряничный цех и магазин. В музее представлены пряничные доски самых разнообразных форм, среди интересных экспонатов также есть уникальные образцы - личные вещи семьи Сериковых и кондитера Козлова - подлинные семейные фотографии, документы, предметы быта, упаковки для кондитерских изделий В.Гречихина и Д.Филиппова и многое другое. Здесь же в экспозиции представлен и самый маленький, чуть больше полтинника, пряник и гигантский - пудовый, единственный в стране. В музее есть пряники поздравительные, праздничные, заказные, исторические, именные, фигурные и почётные.





Так выглядит внутреннее убранство музея.



ЛЕГЕНДЫ ТУЛЬСКОГО ПРЯНИКА



Сказать, кто и когда изготовил первый тульский пряник, невозможно. Первое упоминание о тульском прянике хранится в писцовой книге (1685 г.).



- Печатный пряник самый популярный гостинец из Тулы.
 - Со сладким красивым сувениром едут туляки к друзьям в другие города и страны.

Экспозиция музея «Тульский пряник» посвящена истории и обычаям производства тульских пряников. Здесь можно познакомиться с древними традициями, обрядами и особенностями пряничного производства.



При музее работает магазин с пряничными сувенирами. В нём есть не только классические пряники с повидлом и сгущенным молоком, но и другими начинками — цукатами, абрикосами, сливами, клубникой. Все пряники различаются по форме, дизайну и размеру — есть даже огромные пряники весом 5 килограмм.





Именно тульские умельцы придумали вырезать из дерева специальные формы — «пряничные доски», с помощью которых создавались на выпечке затейливые узоры, слова, символические изображения.





Доски для пряников





• Первое упоминание о пряничном ремесле в старинных писцовых книгах датировано 1685 годом.





 У пряников особая рецептура и технология изготовления. Мед в них – и сладость, и ароматизатор и природный консервант.











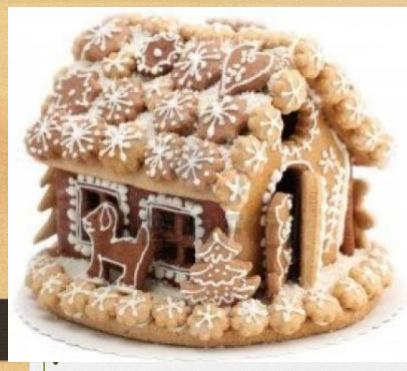


• Уже в конце XIX тульские пряники получили всемирное признание, они экспонировались на международных выставках.











• В 1899 и 1900 годах в Париже сладкие шедевры кондитеров Гречихиных отмечены высшей наградой «Гран-при» и золотыми медалями. Экспозиция из Тулы была оформлена в виде торгового павильона с пряничной крышей.









• И сейчас пряники в Туле выпекают по старинным рецептам. Пряники бывают юбилейными, именными, визитными, фигурными.

• Значительная коллекция представлена в музее «Тульский пряник». Здесь есть и малютка размером с полтинник, и 50-килограмовый великан, и пряники, изготовленные в честь знаменательных событий.







В настоящее время музей «Тульский пряник» обрел известность не только в самой Туле, но и за её пределами. Здесь часто бывают посетители из

Москвы, Калуги, Серпухов Чехова и других городов России.



Источники:

- http://a-lapin.narod.ru/tula08-2.htm
- http://zlngrd.ru/clauses/35805.html
- http://club.weekend.ru/?action=pv&id=407836&page=0
- http://socrecepty.ru/recepty/4298-.html
- http://muchnoe.ucoz.ru/photo/tulskij prjanik s fruktovoj nachinkoj 500x338www uniconf/1-0-196
- http://100receptov.virtbox.ru/worldnews/gpage 1148.html
- http://www.tkf.uniconf.ru/ru/news_release/?nid=4781
- http://www.museum.ru/N24613
- http://retsepty-s-foto.ru/856-rozhdestvenskij-recept-russkix-pryanikov.html
- http://busido-ru.livejournal.com/1091.html
- http://www.liveinternet.ru/users/kumushki/post252683896/
- http://www.liveinternet.ru/users/ka82/rubric/1014734/
- http://www.runav.ru/news 419.html
- http://www.showbell.ru/goroda/index.php?st=tula1
- http://travel.imhonet.ru/place/861297/neighboures/
- http://www.votpusk.ru/country/dostoprim_info.asp?ID=14606
- http://a-lapin-nared.m/tule00.2 leter