

# Музей «Тульский пряник»

---

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



# Музей «ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК»





## О музее

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 сгущённым 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.







ПРЯНИК, посвященный коронации императора Николая II





- 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-килограммовый великан, и пряники, изготовленные в честь знаменательных событий.











САМОВАР - ПЕРВЫЙ  
САМОВАР



ПОЧЕТНЫЙ ПРЯНИК 16кг



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://projekty.zseis.zgora.pl/files/%D1%82%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5-%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8>
- <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\\_pryanik\\_s\\_fruktovoj\\_nachinkoj\\_500x338www\\_uniconf/1-0-196](http://muchnoe.ucoz.ru/photo/tulskij_pryanik_s_fruktovoj_nachinkoj_500x338www_uniconf/1-0-196)
- [http://100receptov.virtbox.ru/worldnews/gpage\\_1148.html](http://100receptov.virtbox.ru/worldnews/gpage_1148.html)
- [http://www.tkf.uniconf.ru/ru/news\\_release/?nid=4781](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.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/dostoprим\\_info.asp?ID=14606](http://www.votpusk.ru/country/dostoprим_info.asp?ID=14606)
- <http://a-lapin.narod.ru/tula08-2.htm>