

Тема презентации:
«Тульский пряник»



**Авторы: учащиеся 4
класса МКОУШИ № 2 г.
Тулы:
Колганова Полина,
Абрамов Дмитрий,
Прилепин Кирилл.**

**Руководитель:
учитель начальных
классов Ляховская**

Пряник - мучное кондитерское изделие в виде толстой лепёшки на меду, сахаре или патоке с добавлением каких-либо пряностей. Пряник происходит от прилагательного *пряный* (др.-русск. *пльпрянъ*), которое, в свою очередь, образовано от слова *перец* (др.-русск. *пльпърь*), обозначавшего пряности, приправы.

На вид пряник — пластина фигурной, прямоугольной или овальной формы. Для придания индивидуальности на пряник наносят рельефный рисунок. А затем покрывают сахарной глазурью для того чтобы поверхность стала гладкой и красивой. Имеют чудесное свойство долго не черстветь и сохранять свои вкусовые качества.



«Медовый хлеб»

Первые пряники на Руси назывались «медовым хлебом» и появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и корни, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, приведенные из Индии и с Ближнего Востока, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.



История тульского пряника

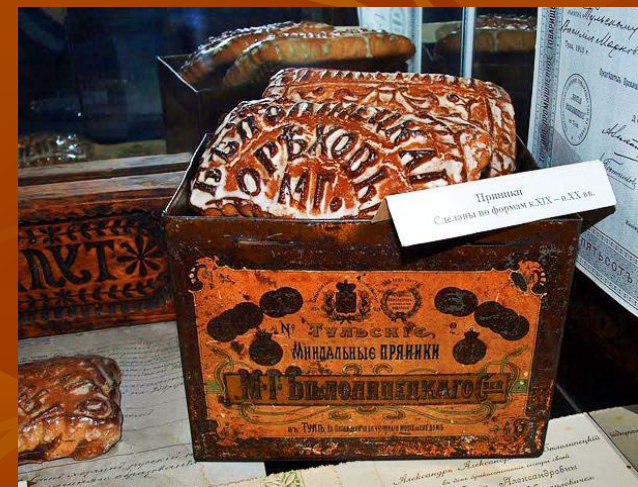
Начиная с середины XIX века популярность тульского пряника была настолько велика, что о нем рассказывали сказки и даже в старинных былинах упоминали о прянике, которым богатыри заедали вина заморские. Первое письменное упоминание о тульском прянике нашли в писцовой книге за 1685 год, и славится он с тех давних времен до наших дней. Но это только письменное упоминание, на самом деле пряники начали делать в Туле за долго до этого.



Искусство мастеров

В Туле пекут мятные, медовые и «печатные пряники, украшенные затейливыми узорами. Например, тульские пекари в 1778 году преподнесли Екатерине 2 огромный двухпудовый пряник своего производства.

Были широко известны пряничных дел мастера братья Гречихины, братья Щукины, отец и сын Белолипецкие, мастера Кузьмин и Козлов. Последний в 1912 году в Италии завоевал первое место и получил Гран-при и медаль.



Как делали тульские пряники

Выпечкой пряников занимались только мужчины, так как условия труда на фабриках в то время были очень тяжёлыми. Жаровые печи требовали огромного количества дров. Пекарь, истекая потом, закладывал в пышущую жаром печь огромный противень с сырыми пряниками. В производстве пряников были заняты и дети. Они трудились по 12 часов наравне со взрослыми.

Рецепт изготовления тульского пряника хранился в секрете. Хозяин фабрики наказывал рабочих за разглашение секрета приготовления пряников. Секрет, как правило, передавался от отца к сыну по наследству. Так было давно.

Теперь Тула открыла всем свои секреты по выпечке пряников.



Виды пряников

По способу приготовления пряники бывают заварные и сырцовые; по форме — печатные, вырезные, лепные или архангельские козули.

Печатные пряники штамповались с помощью специальных резных деревянных досок, а вырезные - вырезались из пласта теста специальными выемками в виде рыбок, фигурок животных, птиц и т. п. Лепные — лепили из теста вручную в виде звездочек, фигурок зверей, птиц.



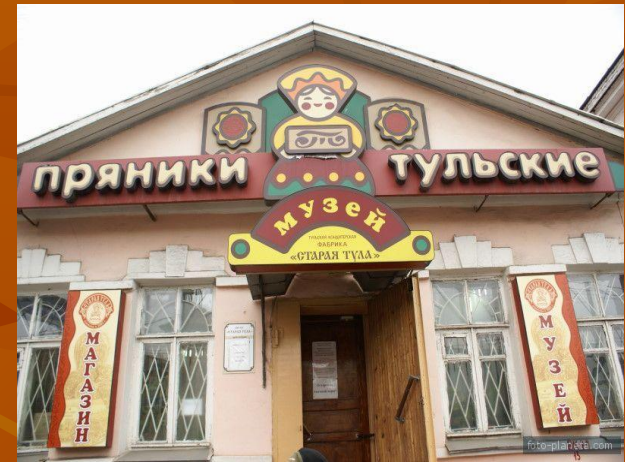
Пряничные традиции

Пряник ароматный – как хорошая песня – оставался с человеком всю жизнь. С пряником встречали новорождённого, он служил подарком ко дню рождения. Пряник дарили невесте в день свадьбы. Пряниками, как хлебом и солью, встречали молодых. Для доброго дела, старания и умения у туляков хватает.



О музее

Музей «Тульский пряник» — музей в Туле — музей в Туле, посвящённый истории, разнообразию и традиции производства пряников — музей в Туле, посвящённый истории, разнообразию и традиции производства пряников. Музей образовался в 1996 — музей в Туле, посвящённый истории, разнообразию и традиции производства пряников. Музей образовался в 1996 году в бывших флигелях оружейников и самоварщиков — музей в Туле, посвящённый истории, разнообразию и традиции производства пряников. Музей образовался в 1996 году в бывших флигелях оружейников и самоварщиков братьев Лялиных — 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 Сергеевых и кондитера Костова, подлинный



Тульские фабрики и пекарни

ОАО «Тульская кондитерская фабрика «Ясная Поляна» – одно из крупнейших предприятий кондитерской промышленности Тульской области, основанное в 1973 году. Благодаря коллективу кондитерской фабрики «Ясная Поляна» были доказаны особые свойства тульского пряника, которые отличают знаменитое лакомство от других пряников. Настоящий «Тульский пряник» – это сочетание натуральных высококачественных ингредиентов, произведенных только в Тульской области, сохранение традиций изготовления и мастерство яснополянских кондитеров.

Способ производства сувенирных пряников остается на фабрике традиционным – с помощью пряничных форм, которые художник вырезает из дерева, вручную выпекается медовое лакомство.



ЗАО "Кондитерская фабрика "Старая Тула", бывшая "Тулльская кондитерская фабрика №2" или "Тулльская кондитерская фабрика "Лакомка". Самый старый производитель Тульских пряников. Производство основано на мощностях КФ Серикова - одного из ведущих пряничников дореволюционной Тулы. Фабрике принадлежит самый старый и самый известный «Музей Тульского пряника».



Пекарня И.А.Поляковой.
специализируется на производстве сувенирных пряников.

ООО "Медовые традиции" тульская кондитерская фабрика, выпускающая Тульские медовые печатные пряники. Несмотря на свою молодость, пряники этого производителя уже можно встретить в большинстве "пряничных" магазинов города.



Гостеприимная Тула!

*Приезжайте в гости к нам,
От души встречаем,
Рады мы всегда друзьям,
Чаем угощаем!
Из муки и патоки
Напечём вам пряников!*



Источники:

- http://www.konditer-club.ru/articles/istorija_tulskogo_prjanika.htm;
- <http://festival.1september.ru/articles/418692/>;
- http://www.tulapryanik.ru/art_hist.html;
- <http://www.faito.ru/archnews/1142691406,1149180607>;
- <http://www.pryanik.info/ru/aboutpryanik/pryanikhistory/>;
- http://agni-ved.narod.ru/biblio/tayni-drevnih/tulskiy_pryanik11.html;
- http://jands.ucoz.com/news/istorija_prjanika/2012-06-17-16;
- <http://tularus.org/index.php/obyčaj/709-cultura-11-01-2013>;
- Учебное пособие по краеведению «Древняя Тула и Тульская губерния». И.В. Чуткова. Тула: «Пересвет», 2008.