

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

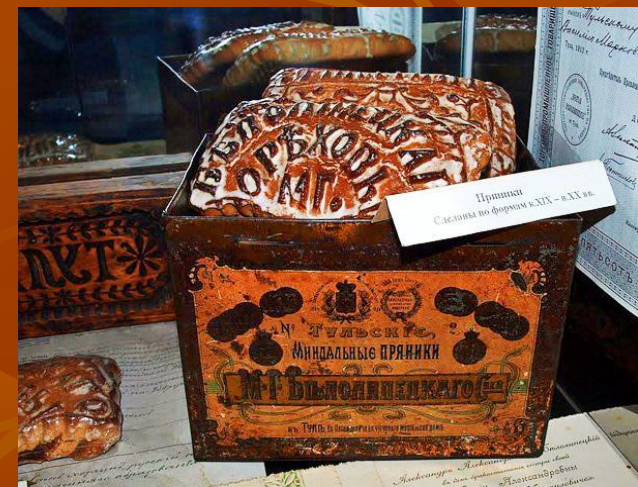
Начиная с середины XIX века популярность тульского пряника была настолько велика, что о нем рассказывали сказки и даже в старинных былинах упоминали о прянике, которым богатыри заедали вина заморские. Первое письменное упоминание о тульском прянике нашли в писцовой книге за 1685 год, и славится он с 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

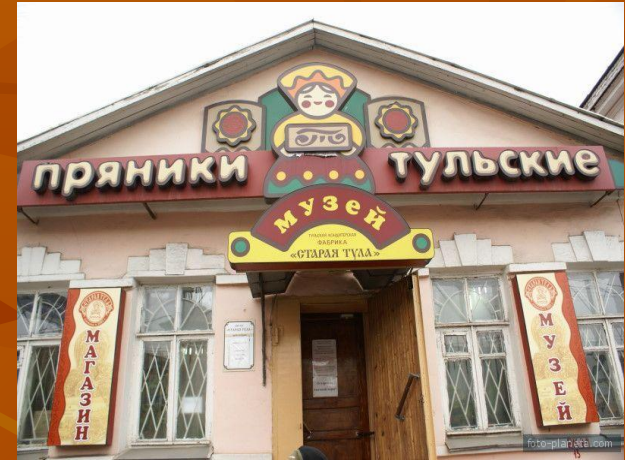
Пряник ароматный – как хорошая песня – оставался с человеком всю жизнь. С пряником встречали новорождённого, он служил подарком ко дню рождения. Пряник дарили невесте в день свадьбы. Пряниками, как хлебом и солью, встречали молодых. Для доброго дела, старания и умения у туляков хватает.





## 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://www.konditer-club.ru/articles/istorija_tulskogo_prjanika.htm);
- <http://festival.1september.ru/articles/418692/>;
- [http://www.tulapryanik.ru/art\\_hist.html](http://www.tulapryanik.ru/art_hist.html);
- <http://www.faito.ru/archnews/1142691406,1149180607>;
- <http://www.pryanik.info/ru/aboutpryanik/pryanikhistoriy/>;
- [http://agni-ved.narod.ru/biblio/tayni-drevnih/tulskiy\\_pryanik11.html](http://agni-ved.narod.ru/biblio/tayni-drevnih/tulskiy_pryanik11.html);
- [http://jands.ucoz.com/news/istorija\\_prjanika/2012-06-17-16](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.