



Тульский пряник.



- На Руси пряник появился - в 16 веке.
 - Именно тогда мореплаватели привозили из Индии большое количество **пряностей** - душистого перца, корицы, имбиря, гвоздики.
 - Заморские пряности вошли компонентами в русский **пряник**.
- «Пряник» от слова «пряность»



- Пряники известны в Туле с 17 века. Первое упоминание о тульском прянике содержится в писцовой книге 1685 года.



Пряники.

- У немцев - нюрнбергские,
- В Великобритании- шотландские,
- В Польше – торуньские
- В России пряники пекли в Харьковской области, Рязанской, Тверской, Вяземской.



- Славу Тулский пряник приобрел благодаря своим вкусовым качествам. Самое главное настоящий Тульский пряник *печатный*.

- Сначала нужно изготовить дощечку для формы.



Материал для неё вырезается из берёзы и должен "вылежаться" – от пяти до 20-ти лет.





Когда дощечка
просыхала, на
неё наносили
узор в
зеркальном
отражении.





По этой
форме и
пекли
пряники.

Хорошая
форма может
прослужить
до 70-ти лет.

- В форму закладывается первый слой теста.
- На него накладывается начинка (повидло или что-то ещё).

Сверху - второй слой теста и все это сильно прижимается (чтобы хорошо отпечатался рисунок).



- Затем форму переворачивают и освобождают отпечаток.
- На изделие наносят глазурь и отправляют в печь.



- **Мастеров в Туле было много, и у каждого были свои заветные рецепты, которые хранились в строгой тайне и передавались только по наследству и исключительно по мужской линии.**



- Ни один из мастеров никогда не пользовался гирями, на которых написан вес, чтобы "шпионы" не смогли вызнать, сколько по рецепту требуется муки, сколько мёда и т.д.
- Пекари пользовались разновесами - камушками, кусочками железа, которые прятались в укромное место под замок, чтобы, никто их не нашёл, не взвесил и не вычислил рецепт.

- В 19-м веке в Туле было около десяти пекарей: **Василий Сериков**, считающийся прародителем фабрики,
Братья Белолипетские,
Пётр Козлов,
Братья Гречихины, которые в 1900-м году потрясли весь мир, соорудив на Международной выставке в Париже из пряников целый павильон.

- Тульский пряник неоднократно награждался российскими и международными призами
- Только братья Гречихины получили за свои пряники в общей сложности 12 наград, золотые медали Франции и Англии, золотые крест и перстень от царя

- Прославили Тулу и купцы Белолипетские. За свои пряники они не раз получали золотые и серебряные медали, от императрицы **Марии Федоровны** - **золотой перстень с рубинами и бриллиантами**, а от короля **Сербского** - **золотую медаль за подношения тульского пряника**

В настоящее время тульские пряники изготавливаются на тульских предприятиях «Старая Тула» и «Ясная поляна»



