

Презентация

«История Тульского пряника».

Выполнила: учитель МБОУ «СОШ №14» г.

Сергиева Посада

Еремеева И.В.



Как появились Тульские пряники?

- ▶ Первые пряники на Руси имели название “медовый хлеб”. Самое первое упоминание о прянике находится в писцовой книге 1685 г., но кто и когда создал первый Тульский пряник сказать сегодня просто невозможно.
- ▶ Славяне узнали о пряниках благодаря варягам, которые завезли их IX веке вместе с взварами из сухофруктов и блинами. Пряник того времени представлял собой примитивную смесь ржаной муки с ягодным соком и медом.



- ▶ Спустя время в “медовый хлеб” начали активно добавлять лесные корни и травы, а еще позже, экзотические пряности, привезенные с Ближнего Востока и Индии.
- ▶ Разнообразие пряников напрямую зависело от способа приготовления и состава теста, разных добавок и пряностей, среди которых наибольшую популярность имели тмин, гвоздика, анис, мускат, ваниль, лимон, мята, имбирь, черный перец.



Традиции и обычаи на Руси связанные с пряниками

- ▶ На Руси с пряником как и с традиционным хлебом связано много обычаев, традиций и обрядов. К предстоящему Дню Ангела готовили пряники с первыми буквами имен ангелов хранителей. В первый день никто такой пряник не кушал, а обязательно должен был спрятать его за икону.
- ▶ Пряники для свадьбы готовились по особому рецепту. Они состояли из большого количества сдобы, ягод, орехов и обязательно поверхность пряника была украшена красивыми рисунками. Провожая усопшего в последний путь, раздавали пряники поминальные. Человеческая жизнь начиналась с пряником и заканчивалась с ним же.



- ▶ Каждый из знаменитых пряничников в Туле имел свой собственный уникальный рецепт, который хранился в строгой тайне и передавался по наследству исключительно по мужской линии. Во время подготовки ингредиентов для закладки, настоящий мастер никогда не пользовался стандартными гирями. Это было нужно, для того чтобы конкуренты не смогли разузнать драгоценный рецепт и рассчитать точный вес нужных компонентов. Взамен разновесов использовали обычные кусочки природного камня или металла.
- ▶ К 1870 году, в Памятной книге Тульской губернии было официально задокументировано четверо предпринимателей - «мастеров пряничного дела».



Пряник печатный

- ▶ «Пряник печатный» - классический вид Тульского пряника. Как правило это кондитерское изделие прямоугольной, округлой или фигурной формы, верх которого украшен оригинальным узором или нанесен текст.
- ▶ Он пользовался большой популярностью, потому что готовить его было сложно. Самым важным этапом для его производства являлось подготовка формы, для изготовления которой использовали сорта мягкой древесины - груши, липы или березы. Дерево подвергали длительной просушке, после чего в заготовке в зеркальном отражении вырезали уникальный узор или текст.



- ▶ В приготовлении начинки для настоящих Тульских пряников использовали разнообразные джема, варенья, повидла из ягод и фруктов, произраставших только в Тульской губернии. Производство пряников к XVIII—XIX векам было налажено в Курске, Перми, Харькове, Калуге, Твери, Новгороде, Архангельске и конечно же в самой столице пряничного мастерства - Туле. Огромное признание и популярность у потребителя тульский пряник получил в конце XVIII века., вот тогда, то и начали появляться знаменитые родовые династии пряничного мастерства - господа Белолипетские, купцы Гречихины, Сериков Василий Евлампиевич, Козловы, Щукины, Гусев, Шаболовский, Семён Кузмин и многие, многие другие.
- ▶ В 1778 г. На праздновании юбилея Санкт-Петербурга, императрице Екатерине II был преподнесен первый двухпудовый пряник гигант, на котором была представлена объемная панорама столицы Российской империи.



- ▶ Самыми титулованными среди Тульских мастеров являлись братья Гречихины. Все кондитерские изделия фабриканта Гречихина упаковывались в красивые жестяные коробочки с замочком и пользовались огромным спросом. За одиннадцать лет участия в различных международных выставках братья были удостоены двенадцати различных наград и грамот, награждены золотыми медалями и гран-при Англии и Франции, отмечены золотым крестом Российской империи и перстнем из рук Императора. Полезно знать: в 1896г. В Нижнем Новгороде братья Гречихины смогли реализовать 420 пудов знаменитого лакомства на огромную по тем временам сумму 13тыс. Рублей.

- ▶ Начиная с 1917-го года производство настоящих Тульских пряников было остановлено. После октябрьской революции, большинство предприятий, которые выпускали знаменитый продукт были разбиты или разграблены. Вплоть до конца 40-ых годов о знаменитом продукте позабыли.

После окончания второй мировой войны советской властью было принято решение возродить знаменитые традиции тульских умельцев. Но как оказалось, большинство знающих пряничное дело мастеров погибли во время войны или умерли, а знаменитый рецепт был безвозвратно утерян. Однако нашелся один старик, который и поведал секрет приготовления пряников. Степан Себастьянов утверждал, что в возрасте 13-ти лет ему пришлось работать подмастерьем на предприятии самих братьев Гречихиных, где он в тайне от всех смог овладеть ценными знаниями приготовления пряников. Вот так просто был раскрыт рецепт, который в тайне хранили поколения.

- ▶ Сегодня, благодаря трепетному труду тульских кондитеров пряник смог вернуть к себе былую славу и получить новое качество, перевоплотившись из уникального кондитерского изделия в эксклюзивный оригинальный подарок. Полезно знать: знаменитый музей посвященный Тульскому прянику был открыт 10 октября 1996 г. В знак уважения к трудам и традициям предков в центре города 6 июля 2014 г. Был установлен памятник знаменитому лакомству. Монумент отлит из бронзы, вес которого составил более 1300 кг., а диаметр 2,5 метра.

