

История Тульского пряника

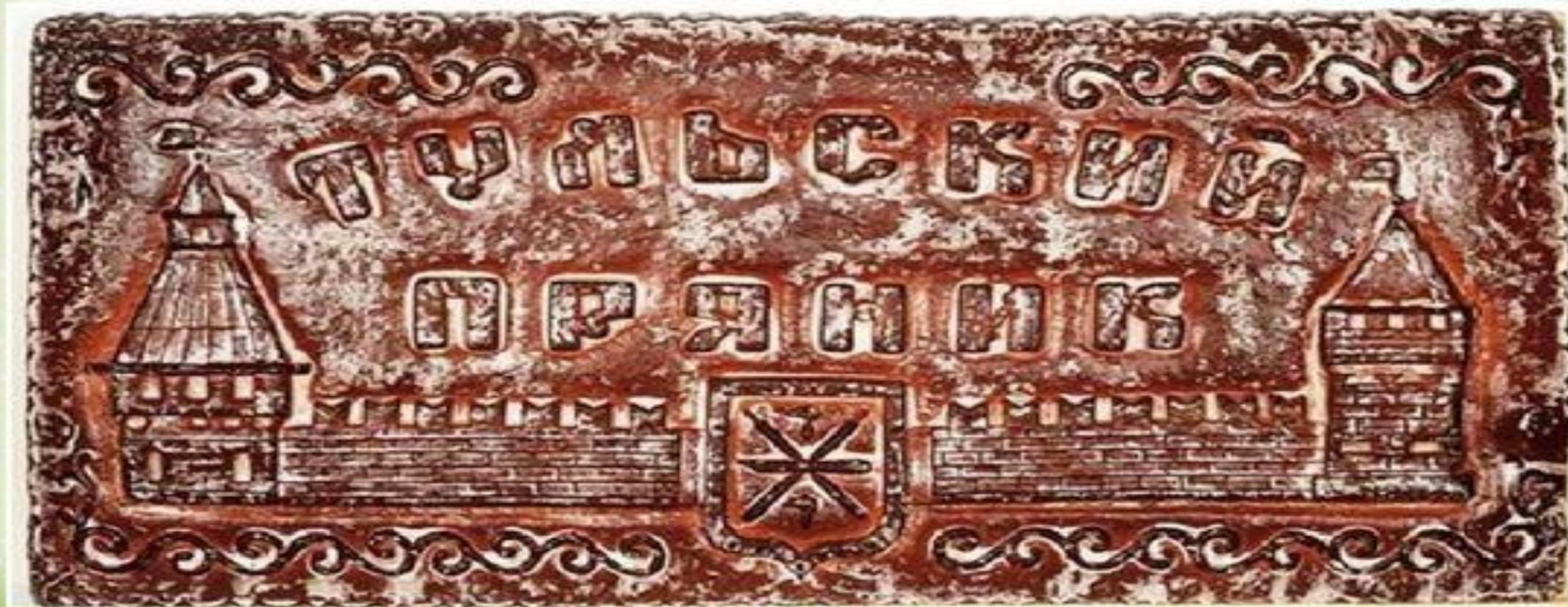


История пряника берет свое начало не в Туле, корни этого кулинарного изделия лежат из тех давних времен, когда люди научились выпекать хлеб..

Первые пряники испекли египтяне. Они пекли плоские лепешки и смазывали их медом. Название «пряник» появилось значительно позже. А в 13 веке в Западной Европе был обычай изготавливать пряники и дарить их на Рождество



На Руси первые пряники появились в начале девятого века и назывались «медовым хлебом». Пеклись медовые хлеба из смеси ржаной муки, меда и ягодного пюре или сока. История тульского пряника насчитывает более 300 лет. Первое упоминание создания тульского пряника в письменных источниках датировано 1685 годом. Но это только письменное упоминание, на самом деле пряники начали делать в Туле за долго до этого.



В давние времена тульские мастера изготавливали жамки — маленькие пряники округлой формы без какого-либо оформления.



Для придания особых вкусовых качеств в тесто жамок добавляли орехи, мед, мяту.

Печатные пряники — это классические тульские пряники, которые можно встретить на прилавках магазинов и по сей день. Это пряники круглой, овальной или прямоугольной формы на которые нанесен какой-нибудь затейливый художественный узор и текст.



Печатные пряники изготавливались с помощью специальных деревянных форм. Эти формы создавались из дощечек на которых вырезался узор в зеркальном отражении.



Пряничные дощечки



Благодаря таким формам пряники получали уникальное оформление в котором находили отражение тульские достопримечательности, праздничные или событийные зарисовки, поздравления и прочие элементы культуры.

У каждого кулинара были свои формы для создания пряников, а пряничных мастеров в то время было много, поэтому и различных пряников было огромное множество. Почти каждый пряник был индивидуален и не похож на изделие конкурента.



*Пряники изготавливали так же и к определенному событию —
день рождения, свадьба, новый год и так далее.*



В 1996 году в Туле открылся музей «Тульский пряник»



В экспозиции представлены пряники, изготовленные в честь важных исторических событий: в честь юбилеев Куликовской битвы, подвига Ивана Сусанина, Отечественной войны 1812 года, посвящённые героям русско-турецкой войны 1877—1878, «Геройский» пряник, подаренный матросам крейсера «Варяг», пряник, изготовленный к коронации Николая II. Также музейная коллекция повествует об обрядах и традициях, связанных с употреблением пряников.



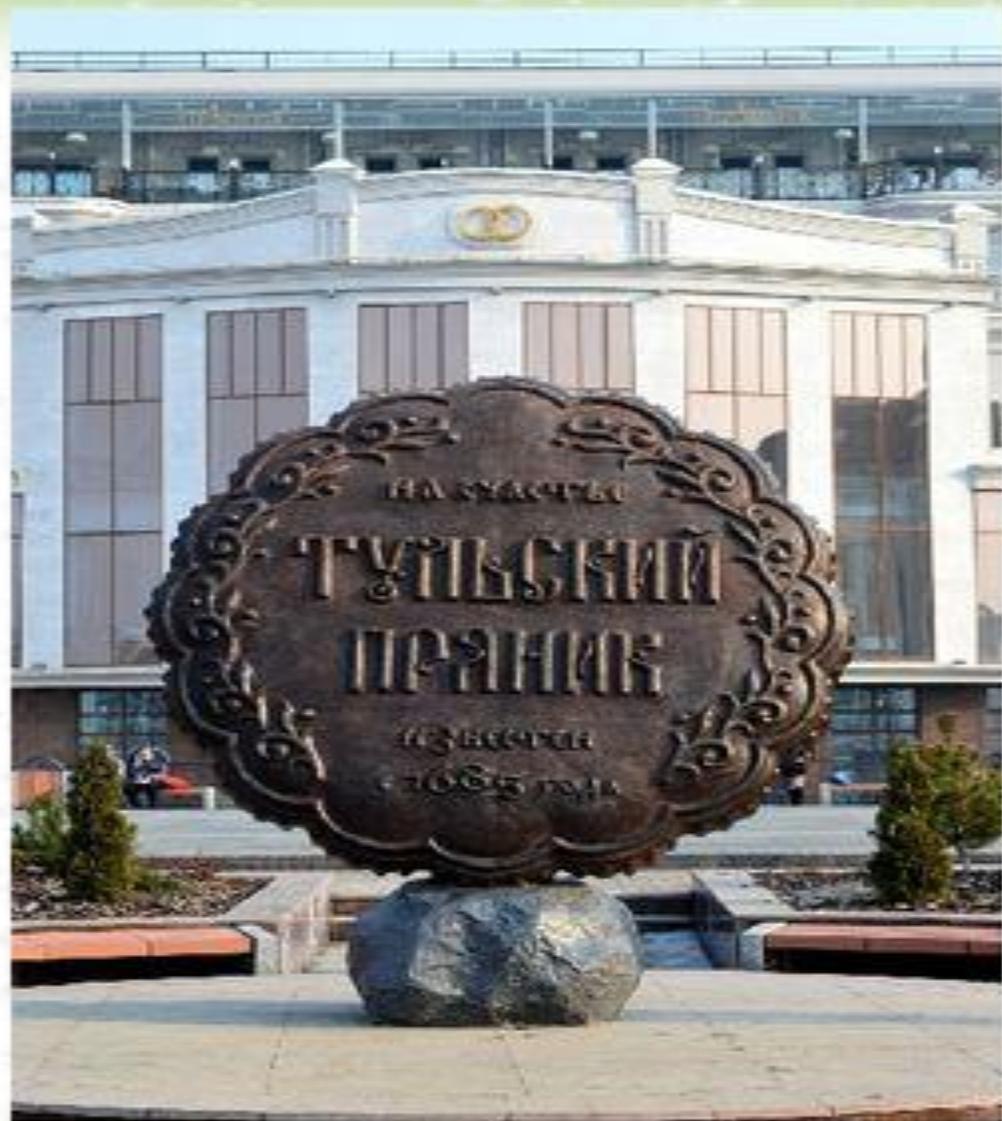
В музее находится самый большой пряник. Весит он 45 килограммов. На нем красуется Тульский кремль и сделана надпись: "Тульский пряник - Государь, испекли его, как встарь - этот пряник предки ели и вам велели".



В 2014 году в Туле был установлен памятник прянику.

Пряник круглый, отлит из бронзы; диаметром 2,5 метра, вес — 1300 кг.

На лицевой стороне красуется надпись «Тульский пряник известен с 1685 года» — именно эта дата считается днем рождения сладкого символа Тулы.



Интернет-ресурсы

1. http://fiestino.ru/publ/vokrug_sveta/muzei/muzej_tulskij_prjanik_sladkaja_istorija_rossii/
2. <http://www.worldlab.co/wp-content/uploads/2017/10/пряник-Тульский.jpg>
3. <http://pandia.ru/text/78/302/25317.php>
4. https://ru.wikipedia.org/wiki/Музей_«Тульский_пряник»
5. <https://megotel.ru/images/places/1285/66d58c8ee1f66d95.jpg>
6. https://www.smileplanet.ru/upload/hl-photo/ddf/f7a/muzei_tulskiy_pryanik_18.jpg
7. <http://curious-world.ru/images/content/romantic/10-2017/priyaniki/9.jpg>
8. http://tula-web.ru/photo/foto/max_coc_1412028187.jpg
9. <http://pryaniki.info/wp-content/uploads/2011/10/doska13.jpg>
10. https://www.smileplanet.ru/upload/hl-photo/ea5/e97/muzei_tulskiy_pryanik_8.jpg
11. <https://megotel.ru/images/places/1285/8bf61819fd82a589.jpg>