

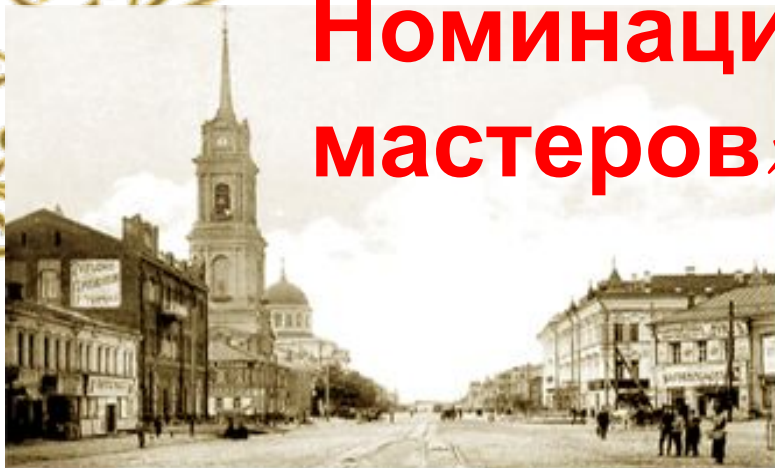
МКУК Черепановская «ЦБС»  
Верх-Мильтюшинский филиал №4

# «Народные традиции и промыслы

# России»

Составитель - И. А. Тюгаева (библиотекарь)  
Верх-Мильтюши - 2019

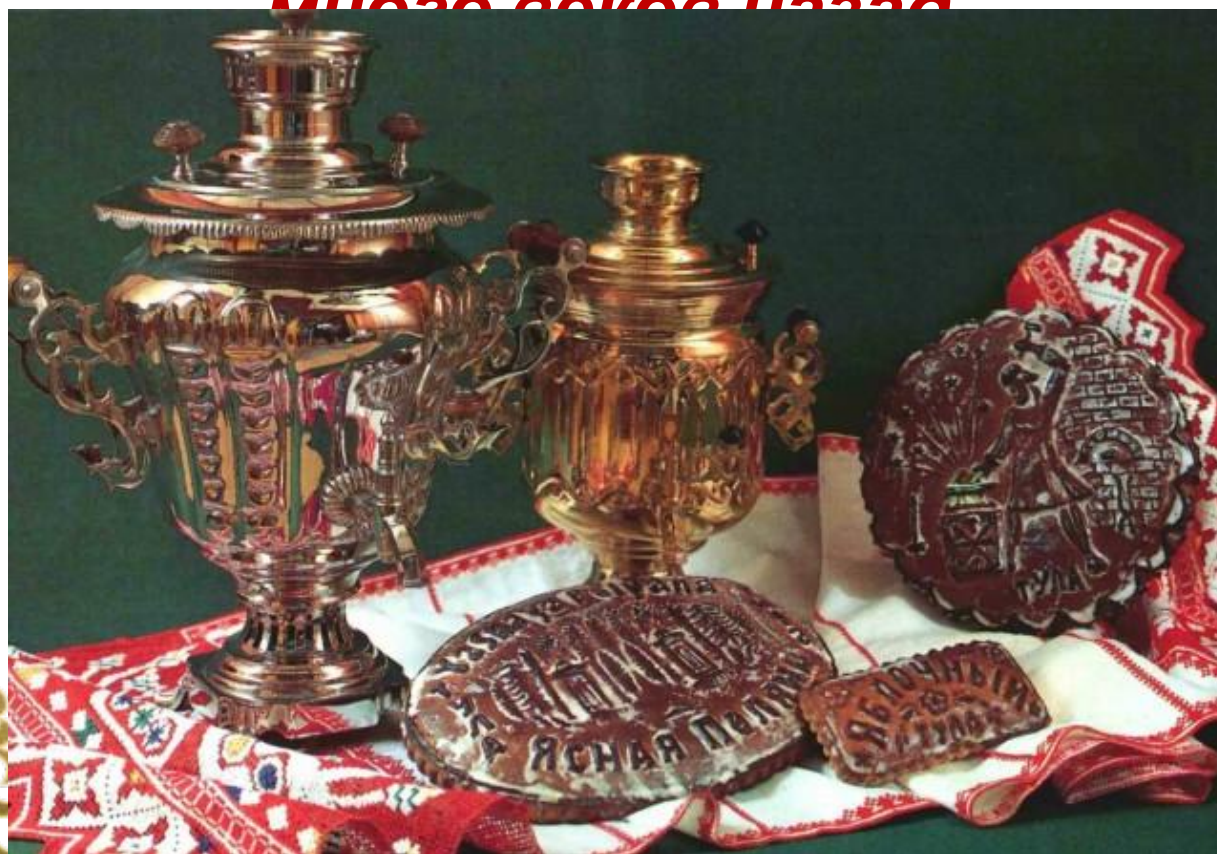
# Номинация «Город мастеров»



# Тульский пряник



**Тульский пряник –  
народный промысел, в котором  
отчетливо прослеживаются  
русские традиции, зародившиеся  
много веков назад**

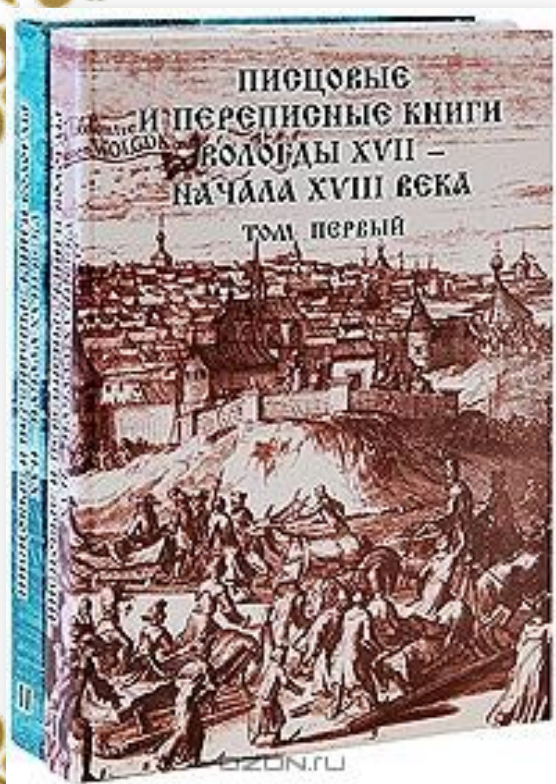


Русская земля богата и славна талантливыми мастерами-ремесленниками. Практически каждый регион нашей страны известен своим каким-то особенным видом рукоделия, тайны которого передавались из поколения в поколение и навсегда прославили свою малую Родину на весь мир. Например, вспоминая о древнем русском городе Тула, сразу на ум приходят такие ассоциации как тульский самовар, тульское оружейное мастерство и конечно, тульский пряник.



Пряник – кондитерское изделие, изготавливаемое из специального пряничного теста, начиненное сгущенкой или фруктовым повидлом с возможным добавлением изюма, меда и орехов. Для того чтобы понять, почему именно тульские пряники завоевали доверие и любовь россиян, нужно окунуться в историю пряничного дела в Туле.





- Историографический отсчет ведется с момента первого упоминания о прянике в письменных источниках, когда о прянике была сделана запись в писцовой книге за 1685 год.
- Письменное подтверждение тому, что пряники в Туле пекли еще в 1685 году, дает также книга «Старинные производства Тульского края», в которой сказано: «Еще в XVII-XVIII вв. в Туле пекли и продавали мятные, медовые и «печатные» пряники, украшенные затейливыми узорами».



Историю пряника можно сравнивать с историей книги. Как вначале каждая книга изготовлялась вручную, в одном единственном экземпляре, так и пряник на заре своего существования каждый раз был произведением оригинальным. С ростом спроса книги стали печатать с досок, так и пряники стали «печатными».



Тульские умельцы придумали вырезать из дерева специальные формы – «пряничные доски», с помощью которых создавались на выпечке затейливые узоры, слова, символические изображения, что свидетельствует о богатстве народной фантазии. Невозможно сосчитать сюжеты, рожденные фантазией большого мастера. До наших времен сохранились такие доски, по которым можно судить о разнообразии пряников.



Тульские пряники выпекались из ржаной муки, с добавлением масла, меда, патоки, букета пряно-ароматических приправ, с пропиткой и без, слоеные и с начинкой из ароматного варенья или повидла. Они могли быть лепные, заварные, печатные, самые разнообразные по форме и размеру, в виде различных фигурок животных и птиц. Сверху наносилась особая сахарная глазурь, которая подчеркивала узорчатость орнаментов и придавала поверхность





Без этих сладких и душистых изделий не проходило на Руси ни одно событие — ни веселое, ни грустное. Пряники также имели и свое назначение. Их пекли к свадьбам, к праздникам, в подарок, к поминкам. Пряники подавали как к царскому столу, так и к крестьянскому.

В 1778 году тульские пекари преподнесли Екатерине II огромный двухпудовый пряник своего производства, который везли в Питер на четырех подводах.

В 1896 году тульские власти подарили пряник Николаю II по случаю его коронации.



Во второй половине XIX века в Тульской губернии было более полутора тысяч заводов и фабрик, и тульские пряники получили всемирное признание, они экспонировались на международных выставках.



Наиболее известными пряничниками в Тульской губернии были Гречихины, Белолипецкие, Щукины, Шаболовские. Считалось что у купцов Гречихиных были самые лучшие пряники, которые хорошо продавались и в России, и за рубежом. Кондитер Гречихин принимал участие во многих российских и зарубежных выставках, где завоевал более 10 различных наград, кроме этого он был отмечен золотым крестом и перстнем российского императора. В 1899 и 1900 годах в Париже сладкие шедевры кондитеров Гречихиных отмечены высшей наградой «Гран-при» и золотыми медалями.



Коробка жестяная "Тульские пряники". Тула, 20-е годы XX века  
Тульские пряники В. Р. Гречихина, 1922 г.



Одно из старейших предприятий по выпуску пряников в начале XX века принадлежало Василию Серикову. Работал мастер не один, а со своими родственниками. Помимо фабрики, он имел еще и магазин, в котором всегда можно было купить апельсиновые, дынные, миндальные, шоколадные пряники. Поскольку Василий Сериков еще выпускал и конфеты, то количество его продукции доходило до 800 наименований. Он упаковывал в коробки пряники и вкладывал открытки: с одной стороны милое девичье личико, а с

Купец В. Е. Стариков был очень известным в Туле человеком, широко занимавшимся благотворительной деятельностью. На его средства был построен храм Двенадцати Апостолов. За свою благотворительную и меценатскую деятельность он был награжден Золотой медалью «За усердие», а продукция фабрики была награждена золотыми медалями на выставках в Екатеринодаре (Краснодаре), Ростове-на-Дону, Каменском (Украина), Лемзале.



Известен и кондитер Петр Козлов, который вместе с женой и дочерью выпускал сладкую продукцию на своей фабрике. Это торты, пряники, пирожные, шоколад, конфеты. Он был один из первых кондитеров, который упаковывал свою продукцию в жестяные и картонные коробки, что очень нравилось покупателям. За свою работу Петр Козлов получил на Всемирной выставке кондитеров в Риме медаль и диплом Гран-при



- Интересно то, что каждый выпекал пряники по своему рецепту, который хранили в тайне и передавали только по наследству, обычно сыновьям.



Уникальность тульского пряника выражена в том, что благодаря оригинальному оформлению и присутствию тульской символики печатные пряники стали своеобразным носителем, распространяющим бренд Тулы по городам России и Европы. Тульские пряники любили не только на Руси, но и за границей. Но одного оригинального оформления и уникального стиля было бы недостаточно для завоевания любви во всем мире, тульские пряники еще и славились удивительным вкусом.

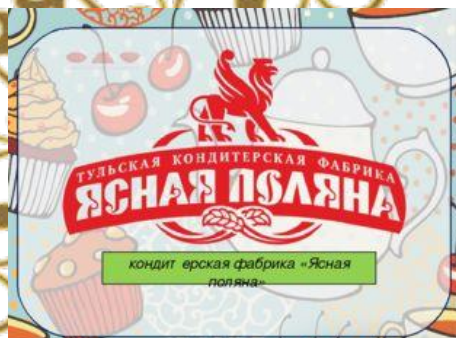


Музей «Тульский пряник» открыт в 1996 году в бывших флигелях оружейников и самоварщиков братьев Лялиных и посвящён истории, разнообразию и традиции производства пряников. В этом же здании размещается пряничный цех и магазин. Здесь, в музее, находится и пряник-малютка размером с полтинник, и 50-килограммовый великан, и пряники, изготовленные в честь знаменательных событий.





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.



В настоящее время тульские пряники изготавливаются на тульских фабриках «Ясная поляна», «Старая Тула», «Медовые Традиции», а также в частных пекарнях ИП Полякова, «Купец Шехватов», «Тулячка». Тульская кондитерская фабрика «Ясная поляна» - одно из крупнейших предприятий тульской области, основанное в 1973 году. Способ производства сувенирных тульских пряников остается традиционным - с помощью пряничных форм выпекается медовое лакомство.

Тульский пряник был представлен в экспозициях многих известных международных выставок - в Болгарии, Франции, Италии, Нидерландах и т. д.



## Тульский "царь-пряник" стал новым рекордом России

На международном форуме "[Хлеб, ты - мир](#)" представили самый большой тульский пряник весом более 100 килограммов. Этот новый рекорд был зафиксирован и внесен в Книгу рекордов России здесь же, на форуме.



Испокон веков в России,  
Славен пряник золотой!  
Ароматен, свеж и сладок,  
И в цене недорогой!  
Мастеров нашлось немного  
Душу прянику вложить;  
Тульский град, он очень  
строго,  
Технологию блюдит.  
Над опарой мягкой, нежной  
Мастер долго ворожил,  
И руками золотыми  
Тульский пряник он сложил...  
За три моря – океана,  
И за тридевять земель,  
Прославляют Тульский  
пряник,



# ИСТОЧНИКИ:

<https://yarodom.livejournal.com/1033913.html>

<https://ru.wikipedia.org/wiki>

[https://schci.ru/sites/default/files/promysly/tulskie\\_pryaniki.jpeg](https://schci.ru/sites/default/files/promysly/tulskie_pryaniki.jpeg)

<https://www.sunhome.ru/poetry/tuljskiy-pryanik>

<https://rg.ru/2019/09/22/reg-cfo/tulskij-car-prianik-stal-novym-rekordom-rossii.html>

<https://samosov.ru/tulskiy-pryanik-istoriya-tulskog-o-pr/>

<http://www.obshelit.ru/works/>