

# «Путешествие по необычным музеям»





Этот необычный музей находится в местечке Оберн (Штат Вашингтон, США).

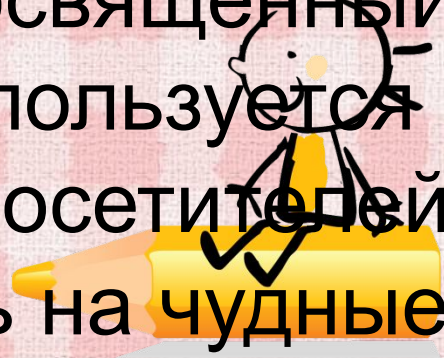
Это единственный в мире музей, посвященный бананам.

В этом музее, находится более 4000 экспонатов.

Здесь можно найти открытки, футболки, скульптурки, фигурки, кружки и многие другие вещи, которые относятся к бананам.



Основательница музея, Анна Митчел, в детстве побывала на Гавайях, где нашла бар, который назывался "Anna's bananas", именно так её называли родственники - Anna Banana. Она купила футболку, с логотипом того бара, и с того времени начала коллекционировать все, что связано с бананами. После многих лет коллекционирования, она поняла, что экспонатов становится слишком много, и решила основать музей, посвященный бананам. Этот музей пользуется популярностью. Множество посетителей приходят сюда, чтобы посмотреть на чудные банановые вещи





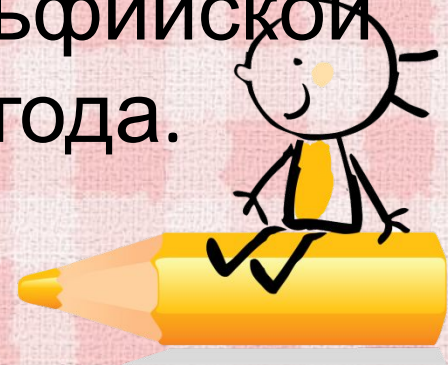
INTERNATIONAL BANANA CLUB

PROUDLY PRESENT  
**THE WORLD'S LARGEST  
BANANA DISPLAY!**  
(QUITE POSSIBLY THE WORLD'S MOST PERFECT FRUIT!)

BANANA RECORDS



Музей находится в Книге рекордов Гиннеса, как мировой рекордсмен в категории "самая большая коллекция в мире, посвященная одному фрукту". На входе угощают настоящими бананами и рассказывают о том, что впервые американцы увидели желтые плоды одновременно с телефонным аппаратом Александра Белла на Филадельфийской Всемирной выставке 1876 года.





meesta.kiev.ua

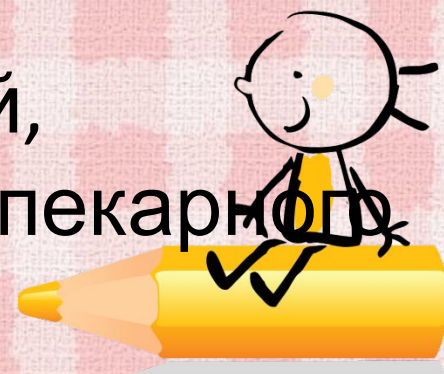
Интересные места





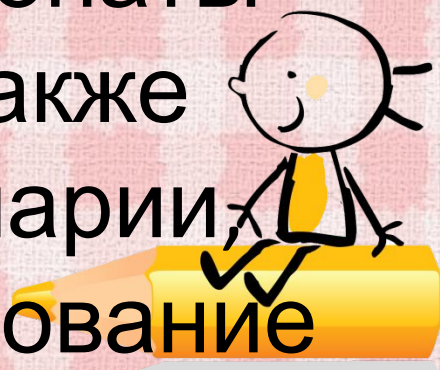
**Санкт-Петербургский музей хлеба** первый и на сегодняшний день последний музей в России, посвященный этому древнему продукту.

В экспозиции музея имеются самые разнообразные экспонаты – от раскопанных археологами предметов, применявшихся для выпекания хлеба в древности, до всевозможных вещей, рассказывающих историю хлебопекарного дела.



В Санкт-Петербургском музее хлеба собрано более чем 14 000 экспонатов, позволяющих проследить историю создания хлеба.

Здесь представлены образцы выпечки и формы для нее, инструменты, утварь, вывески торговых заведений, экспонаты советского времени, а также самовары, книги по кулинарии. Воссоздана лавка с оборудованием для выпечки и продажи хлеба.



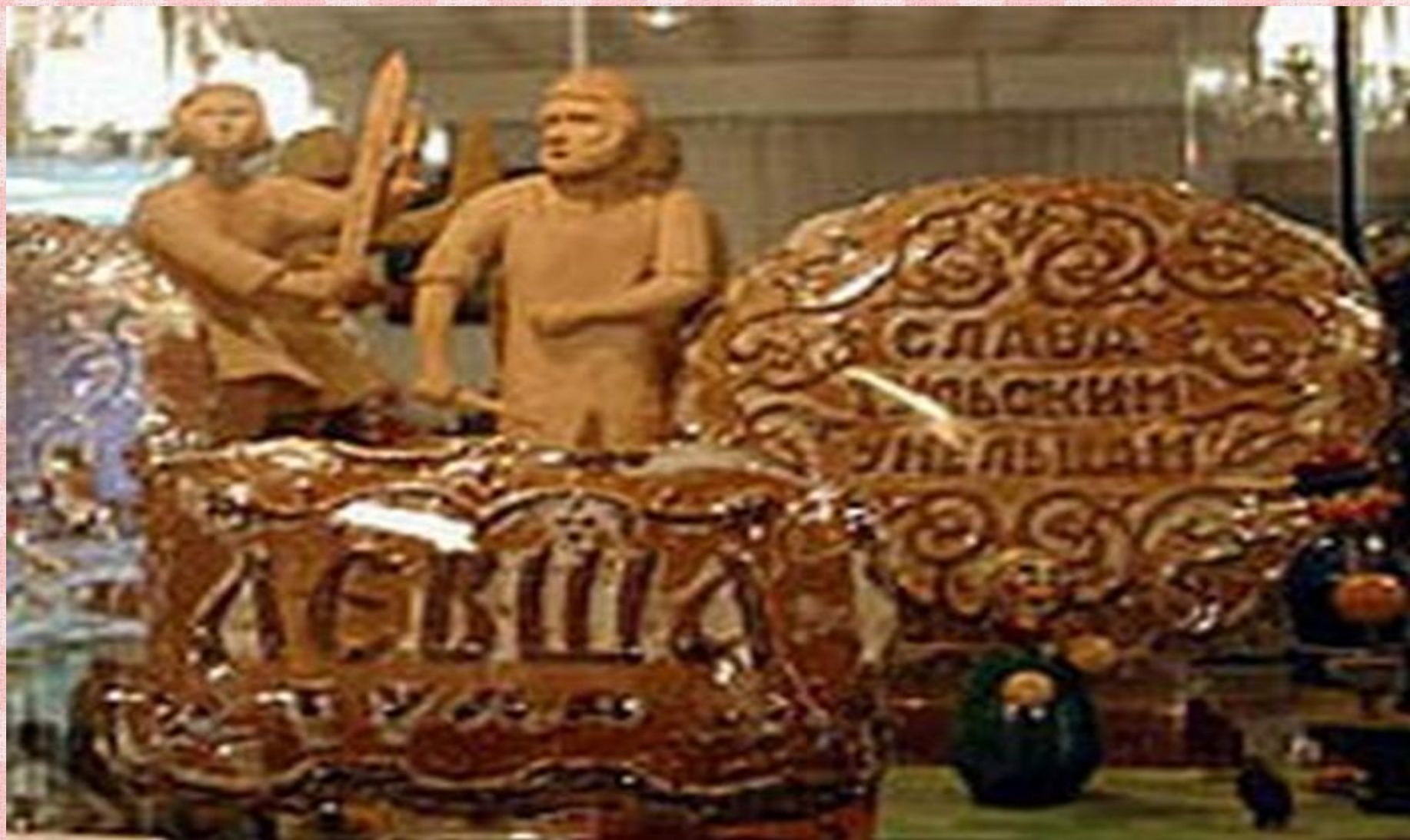
Как известно, в России есть традиция: кто преломит хлеб вместе, остаются друзьями на всю жизнь. До сих пор, почетных гостей встречают хлебом и солью и поэтому хлеб на Руси всегда считался символом



# Музей хлеба Болгария

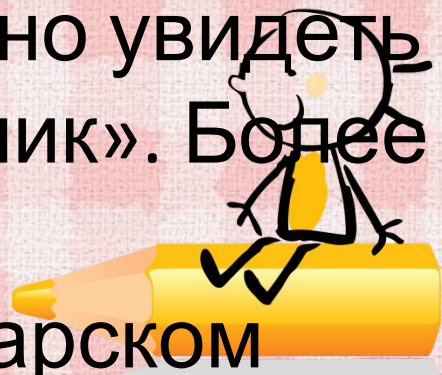


# Музей пряников



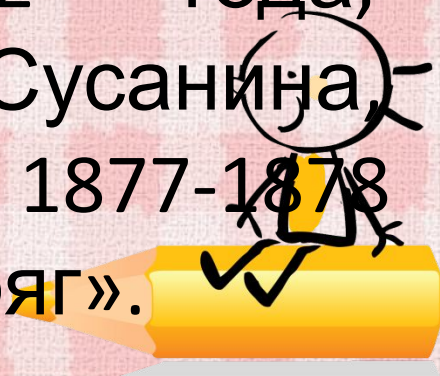


В музее «Тульский пряник» вам расскажут о прянике как о произведении народного искусства. Издревле на Руси пряник был символом благополучия и семейного достатка, а также исполнял роль ритуального атрибута в русском быту. Разнообразны виды этого лакомства. Пряники подарочные, свадебные, прощальные, поминальные, праздничные, именные, исторические, фигурные и почетные всё это можно увидеть в коллекции музея «Тульский пряник». Более того, пряники в древние времена обязательно присутствовали на царском

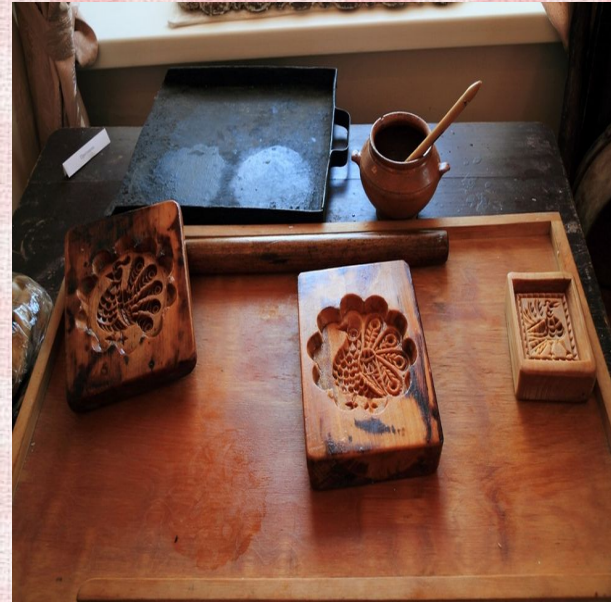


Вспомним пушкинскую «Сказку о рыбаке и рыбке»: «За столом сидит она царицей, наливают ей заморские вина, заедает она пряником печатным».

В музее «Тульский пряник» экспонируются пряники, изготовленные к важным историческим событиям, например юбилеям Куликовской битвы и Отечественной войны 1812 года, посвященные подвигу Ивана Сусанина, героям русско-турецкой войны 1877-1878 годов и матросам крейсера «Варяг».







# ***Музей пастилы - Коломна***

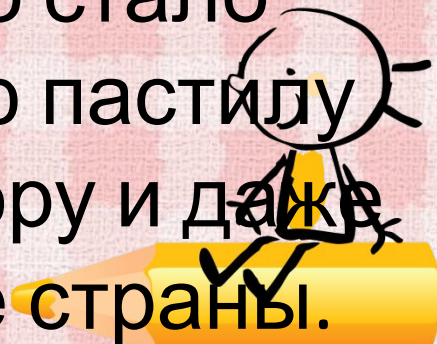


Музей расположен во флигеле  
старинной купеческой усадьбы  
Сурановых.



Древнее русское лакомство известно с XIV-XV веков и изобретено именно жителями Коломны. Просто яблок в коломенских садах было так много, что задумались наши предки: как же их сохранить?

Пастилу изготавливали из взбитого яблочного пюре с добавлением сахара, меда, ягод, орехов. А в XVIII-XIX веках это старинное русское лакомство стало символом города. Коломенскую пастилу подавали к императорскому двору и даже экспортировали в европейские страны.





Здесь, в усадьбе, поселилась коломенская пастильница. В ее гостиной царит покой и порядок, нарушаемый только трелями канарейки и боем старинных часов. Приглашая гостей к чаю, хозяйка подает разные «сорты» пастилы и заводит неспешный разговор о



# Покровский шоколад.

Музей шоколада — расположен в Покрове  
(Владимирская область).

В музее представлена вся история  
шоколада, которому более четырёх тысяч  
лет.

В городе вот уже ни один год производится

ЫЙ I

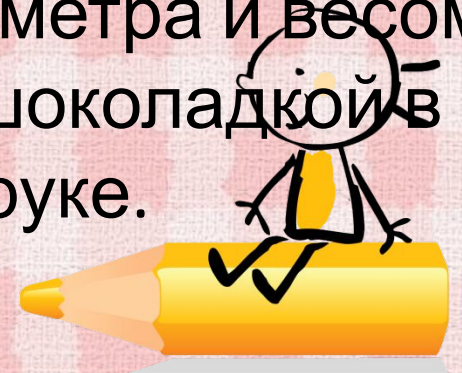


В музее имеется зал, где наглядно изложена история развития шоколада и кондитерского дела — восковые фигуры индейцев майя, которые заняты процессом обработки бобов какао, а также наглядно представлен процесс производства шоколада. В музее действует небольшой конвейер по





Шоколадная фея  
Бронзовая статуя  
изготовлена в 2009 году и,  
по утверждениям прессы,  
является первым в мире  
памятником шоколаду.  
Монумент словно создан  
из плитки шоколада и  
представляет собой  
образ сказочной Феи  
высотой 3 метра и весом  
600 кг. с шоколадкой в  
руке.





# Ногинское мороженое

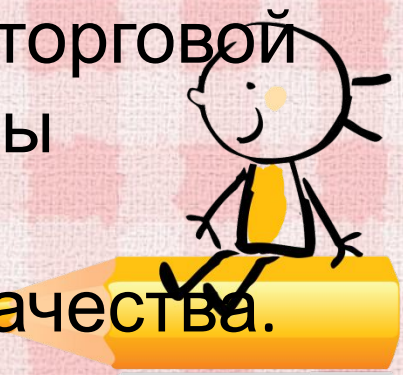
В экспозиции музея представлены макеты около десятка видов мороженого 30-80х годов, и около сотни современных.

Мороженое можно не только посмотреть в виде макетов, но и попробовать в реальном виде.



# Музей мороженого в Белгороде

В музее можно узнать об истории предприятия, увидеть процесс приготовления мороженого и попробовать его прямо с конвейера. Внимание посетителей привлекают муляжи мороженого и десертов из него, а также сувенирные коровы, собравшиеся на музейные полки из разных концов страны и мира (ОАО «Белгородский хладокомбинат является владельцем торговой марки «Бодрая корова»). Представлены награды, завоеванные белгородским мороженым на различных конкурсах качества.



# Музей мороженого в Севастополе

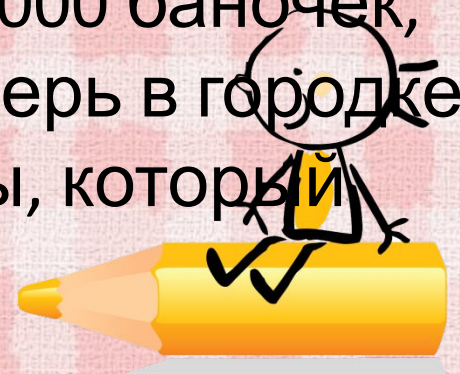
Экспозиции музея посвящены истории мороженого, развития рецептов и изготовления мороженого в течение более пяти тысяч лет – от Древнего Китая, Древней Греции, Персии до современности.

Самому старому из экспонатов почти 190



# Музей горчицы

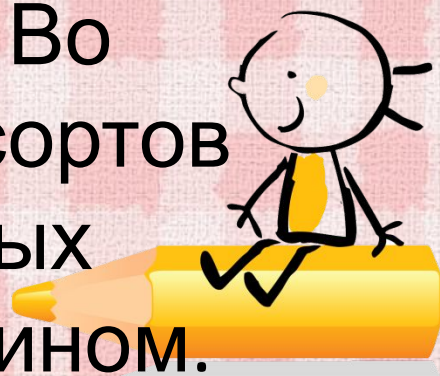
Своим появлением музей обязан одному футбольному болельщику, который однажды так расстроился из-за проигрыша любимой команды, что принялся коллекционировать первые подвернувшиеся под руку предметы. А поскольку горчица является очень популярной приправой на американских стадионах, то выбор был предрешен. С 1986 года основатель музея скопил 5000 баночек, бутылочек и тюбиков из-под соуса. Теперь в городке даже есть национальный День горчицы, который отмечают в первую субботу августа.





Горчица, по мнению французов, – приправа королей. Особенностью традиционной дижонской горчицы является ее особая острота.

«Дижонская горчица» (Moutarde de Dijon) – самая знаменитая в Европе, её доля сегодня составляет более половины всего мирового производства горчичной приправы, а технология производства основана на традициях XIV века. Во Франции выпускается более 20 сортов дижонской горчицы, один из самых популярных – горчица с белым вином.



# Музей горчицы в Германии



# *Русская горчица*

Волгоград не случайно называют горчичной столицей России. Этот город является одним из трех мировых центров, горчичное производство в которых насчитывает многие столетия. Так, в мире существуют всего три вида семян горчицы и три горчичных столицы: семена черной горчицы (Дижон, Франция), семена белой горчицы (Девоншир, Англия) и семена Сарептской горчицы (Волгоград, Россия). -





J. C. GLITSCH SUCCESSORS SARREPTIA  
MOUTARDE EN POUFRE



САРЕПТСКАЯ ГОРЧИЦА

НАСЛѢДНИКИ

И. К. ГЛИЧА

№ ОСНОВ. 1810 г. И. А.

ВЪ САРЕПТѢ

# *Музей лапши в Японии*





# *Итальянские спагетти*

Любимому блюду итальянцев — спагетти — посвящен специальный музей в Понтассиеве. Ранее считалось, что спагетти впервые завез на Апеннины Марко Поло, но новейшие исследования убедительно доказывают, что макароны были известны итальянцам гораздо раньше.

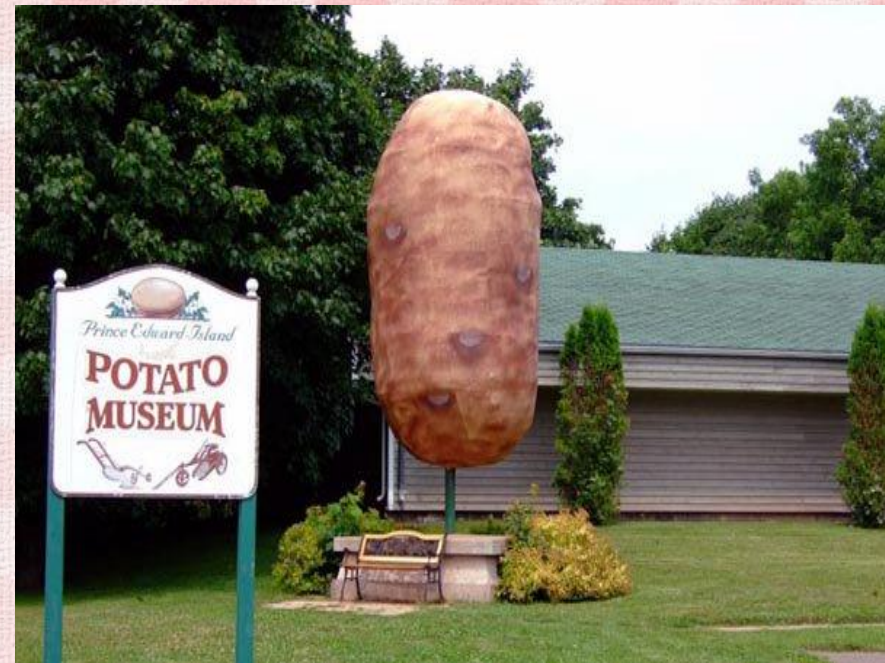


В шести залах Музея представлено более 176 видов спагетти производимых во всем мире, а также соусы к ним. По мнению итальянцев, спагетти - это макаронные изделия длиной строго 35-40 см.



# Музей картофеля

Брюссель славится Музеем картофеля. Гости бельгийской столицы с интересом узнают, как этот корнеплод был доставлен в Европу и сначала был наречен «плодом дьявола».



В нем представлены различные сорта картофеля, история его культивирования, посуда для картофеля, книги о картофеле, материалы о роли картофеля в искусстве и в науке и о самых известных картофелеводах. Также представлены многочисленные рецепты приготовления картофеля. Есть в музее модель цеха по обработке и сортировке картофеля.



# Музей картофеля фри в Бельгии



В центре бельгийского города Брюгге в старинном здании находится музей чипсов и фритюра, открытый бельгийским коллекционером ламп Эдди ван Белле.





# Интересные факты

- Музеи картофеля существуют в США , Бельгии.
- На некоторых тропических островах картофель использовали вместо денег.
- Существует два редких сорта, у которых цвет кожуры и мякоти остается синим и после варки.
- Один из самых распространённых сортов с синеватой кожурой на российских огородах — «синеглазка». Мало кто знает, что по-научному она называется «Ганнибал», в честь прадеда Александра Пушкина Абрама Ганнибала, который первым провёл опыты по селекции и хранению картофеля в России.
- В Германии в открыт памятник картофелю



# *Музей картофеля в России*

В Ленинградской области в музее-усадьбе Абрама Ганнибала «Суйда» осенью 2005 года открылся музей картофеля. Это место было выбрано не случайно, так как именно здесь появились первые картофельные поля в России. Екатерина II решила, что можно попробовать выращивать «земляные яблоки» для борьбы с голодом в неурожайные для хлеба годы и поручила Абраму Ганнибалу, который был уже знаком с этой культурой, заняться разведением картошки у себя в усадьбе.



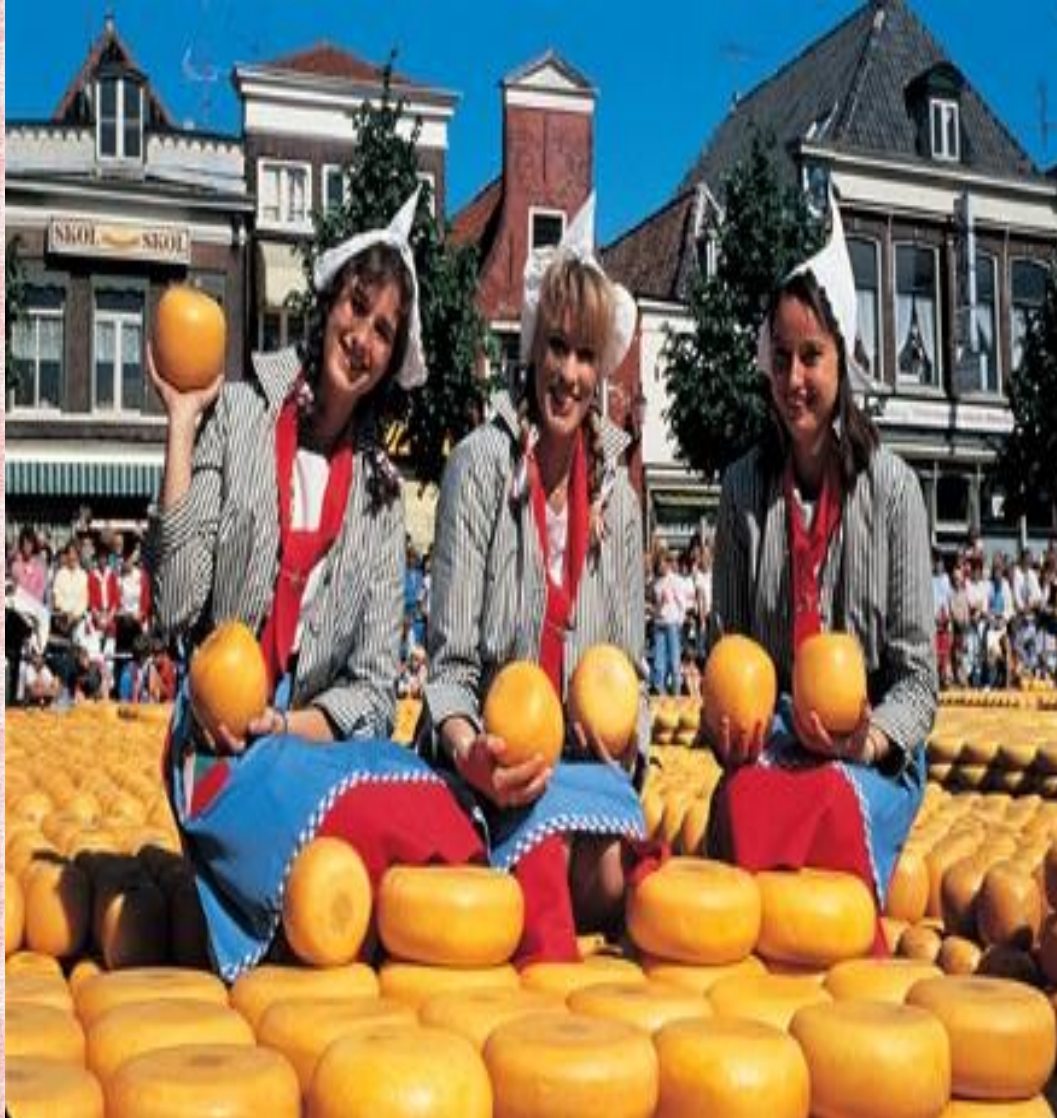
Крестьяне сначала очень настороженно отнеслись к "земляному яблоку", но в некоторые годы картошка спасала от голода, и недоверие к ней постепенно пропало».



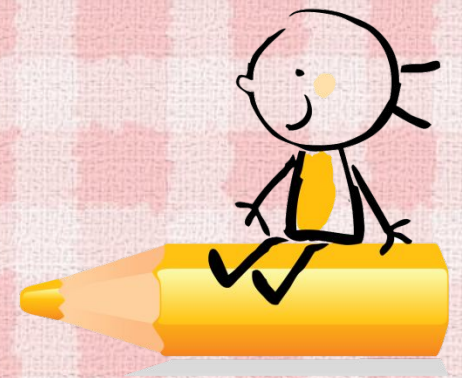




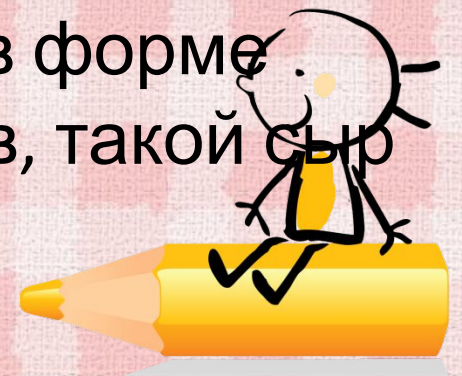
# Музей сыра



В голландском городе Алкмар находится сырный рынок, а рядом с ним - музей сыра. В Голландии более 1,5 млн. сырных производств.



В музее собраны старинные инструменты, используемые для производства сыра. Традиционно производством сыра, который на территории современной Голландии начали делать во 2 веке до н.э., занимались женщины. Как ни странно, самый «голландский» сыр вовсе не «Голландский», а «Гауда» - 60% всего производимого в стране сыра принадлежит именно к этому сорту. В музее можно узнать и другие интересные факты о сыре – например, почему головки сыр «Эдам» делают в форме шаров и для чего, кроме бутербродов, такой сыр можно использовать.



С 1950-х годов несколько банков на севере Италии стали выдавать кредиты сыроделам под залог сыра пармезан. Головки сыра, обычно созревающие 2-3 года, банк помещает в специальное хранилище, а в случае невозвращения денег может просто продать их





# Музей огурца.



В городе Луховцы Московской области работает Музей огурца. Открыт он здесь не только потому, что название городка Луховцы рифмуется со словом «огурцы», а потому что это практически всенародное достояние и предмет для гордости.



# Луховицкий огурец

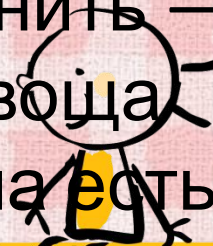


na-vilke.ru

Луховицкие огурцы знамениты на всю Россию. В Луховицах нет ни одного дома, ни одной квартиры, где за обедом на столе не было бы огурцов, и не важно в каком виде: свежие, солёные, малосольные.

Масштабно в Луховицах начали выращивать огурцы в 60-х годах прошлого века.

Причину легко объяснить — климат для этого овоща здесь самый что ни на есть подходящий — мягкий и влажный.

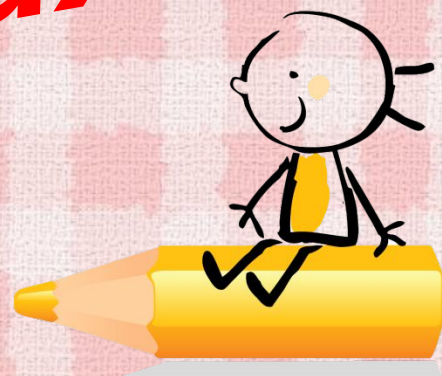




Несколько лет назад здесь установили ныне известный на всю округу памятник "Огурцу-кормильцу", начали проводить огуречные фестивали и создали самый настоящий "Музей огурца". Музей в пупырышках – так ласково называют луховчане свой музей.



**О скольких музеях  
было вам  
рассказано?  
Назовите их.**



**В ПРЕЗЕНТАЦИИ  
РАССКАЗАНО О МУЗЕЯХ:**

**БАНАНОВ, ХЛЕБА,  
ПРЯНИКА, ПАСТИЛЫ,  
ШОКОЛАДА,  
МОРОЖЕНОГО,**

**ГОРЧИЦЫ, СПАГЕТТИ,  
КАРТОФЕЛЯ, СЫРА,**

**ОГУРЦА**



# Музей русского десерта





**Спасибо  
за внимание**

