

# ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК: НАРОДНЫЙ ПРОМЫСЕЛ



- Тула

# ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ ЛАКОМСТВА

Пряники на территории Тулы пеклись в 1685 году, медовые и мятные, а также особые «печатные» с затейливыми рисунками, орнаментами и сюжетами. Также там же делали маленькие пряники, которые в народе называли «жамки», они были небольшого размера, без декоративных украшений, с добавлением орехов, мятых и различных пряностей.



# ОСОБЕННОСТИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

- 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 малинового, абрикосового, яблочного и вишневого варенья или повидла.



Печатными пряниками назывались потому, что для придания формы использовали специальные деревянные формовочные доски.

Вырезались эти специальные доски из ствола березы или груши, их толщина составляла примерно около 5 см, их очень долго сушили (до 20-ти лет), края заделывали смолой или воском, и только потом наносилась резьба.



**Профессия пряничного мастерства,**  
как и рецепты приготовления этого знаменитого лакомства,  
передавались по наследству, и существовали целые  
династии умельцев, мастеров выпечки этого удивительного  
русского шедевра пряничного искусства.



## Тульский пряник

у наших предков считался дорогим подарком, который дарили любимым и родным людям. Бытовало поверье, что он обладает особым лечебным даром и способен помочь при некоторых болезнях.

