

21 апреля – международный день пряника

Пряник – старинное лакомство, мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального теста. Первые пряники на Руси назывались «медовым хлебом» и появились ещё около IX века. В XI-XVIII веках, когда на Руси начали появляться



экзотические пряности, привезённые из Индии и Ближнего Востока, пряник получил своё название и окончательно оформился в то лакомство, которое известно сейчас.

Вкусовое разнообразие русских пряников зависело от теста и от пряностей и добавок. У пряников особая рецептура и технология изготовления. Мёд в них – для сладости и аромата. Для вкуса могут добавлять орехи, изюм, фруктовое или ягодное повидло. Пряник считался особым гостинцем и часто его пекли к Рождеству. Старинные русские пряники по способу изготовления делили на три вида: пряники лепные, пряники силуэтные (вырубной или вырезной) и печатные пряники.

Пряник печатный – самый сложный в изготовлении и именно он является одним из символов тульского края. Печатный пряник изготавливают с помощью пряничной доски, или «пряницы», как рельефный оттиск на тесте.



Любимым материалом для изготовления пряничных досок была липа. На готовую доску художник-резчик наносил рисунок.

Выпечка в Туле была престижным делом, она требовала ответственности, фантазии и вкуса. Тульский пряник – самый известный вид русских пряников. В Туле пекут мятные, медовые и печатные пряники, украшенные затейливыми узорами.



Например, тульские пекари в 1778 году преподнесли императрице Екатерине II огромный двухпудовый пряник своего производства. Были широко известны пряничных дел мастера: братья Гречихины, братья Щукины, отец и сын Белолипецкие, мастера Кузьмин и Козлов. Последний завоевал в 1912 году в Италии первое место и получил Гран-при и медаль.

В Туле установлен памятник прянику. Пряник отлит из бронзы: диаметром 2,5 м, весом – 1300 кг. На лицевой стороне надпись: «Тульский пряник известен с 1685 года».

