**Введение**

Одним из самых любимых лакомств на Руси издавна были пряники. С ними связаны многочисленные обряды, истоки которых в глубокой древности. Пряники были обязательны на многих праздничных застольях.

**П**ряники имеют чудесное свойство долго не черстветь и сохранять свои вкусовые качества. В тесто для них и коврижек добавляют самые разнообразные пряности: корицу, душистый перец, гвоздику, кардамон, мускатный орех, бадьян, имбирь, эфирное мятное масло, ароматические эссенции, а также орехи, изюм, цукаты, от того и имеют они такое название.

Начиная с середины XIX века популярность тульского пряника была настолько велика, что о нем рассказывали сказки и даже в старинных былинах упоминали о печатном прянике, которым богатыри заедали вина заморские. Первое письменное упоминание о тульском прянике нашли в писцовой книге за 1685 год, и славится он с тех давних времен до наших дней.

В Туле много известных и знаменитых изделий, которые имеют уникальное значение и снискали славу во всем мире. Благодаря этому в Туле есть музей оружия, музей самоваров, музей гармоники имени Белобородова. В народе также большую популярность имеет белевская пастила.

Пастила – визитная карточка не только города Белева, но и всей Тульской области. Ее выпускал Белевский консервный завод еще до революции и поставлял во многие страны Европы. После революции пастилу продавали только в России. Даже когда американцы чествовали чкаловцев, то в числе самых вкусных блюд мира на столах была и белевская пастила.
После приватизации завода в 90-е годы прошлого века предприятие перестало выпускать пастилу, но ее можно было купить в Белеве на рынке. Потому что многие местные женщины знали секрет ее изготовления.

Слоеную и воздушную пастилку, признанную во многих странах мира, изобрел знаменитый купец Амвросий Павлович Прохоров, внучка которого Ольга Николаевна Прохорова и ныне живет и здравствует на окраине Белева.

Цель данной работы – осветить историю и способ приготовления популярнейших лакомств, созданных на тульской земле – тульского пряника и белевской пастилы. Для достижения данной цели помимо печатной литературы по краеведению будут использоваться также ресурсы сети Интернет.

1. **Белевская пастила: история появления и рецепт приготовления**

**1.1 История возникновения белевской пастилы**

Белёв – один из старейших русских городов. В летописях он упоминается с 1147 года, но на самом деле город значительно старше, что подтверждается данными археологических раскопок. По своему возрасту Белев может соперничать с Киевом и Черниговым.

В далекие средние века белевцы производили отменное пиво, ценившееся в Польше и Литве, местная вода определяла качество пива. Пиво стало основанием для герба города Белева. Сноп ячменя зажигающего кровь на васильковом фоне стали основой этого герба.

Много чего производили в Белеве, и знаменитые белевские ножи, и также знаменитую белевскую пастилу, и т.д. В 1888 году промышленник и купец А.П. Прохоров на основе народных рецептов, которые он обобщил, получил свой рецепт белевской пастилы. В 1860 году он посадил фруктовый сад – более тысячи саженцев. К восьмидесятым годам 19-го века сад уже начитывал две с половиной тысячи деревьев.

В 1888 году А. Прохоров открыл предприятие – сушильню с «огневой» переработкой плодов и овощей, изготавливали сушеные фрукты, ягоды, грибы, консервировали овощи, делали знаменитую белевскую грибную салянку и белевскую пастилу.

В 1890 году белёвская (также известная как «прохоровская») пастила завоевала первый приз на выставке садоводства в Санкт-Петербурге. Продукцию купца стали охотно покупать во многих городах России. Амвросий Прохоров держал свои магазины в Москве и Санкт-Петербурге, в Киеве и на большом станционном разъезде в Сухиничах. Даже в Париже в маленькой лавочке шла бойкая торговля сухофруктами и белевской пастилой, доставляемыми из небольшого городка далекой Тульской губернии. За три года до начала октябрьской революции был открыт Прохоровский магазин в Тбилиси.

С 1896 года было налажено промышленное производство белевской пастилы. Только в одном том году было выпущено и реализовано 10 тыс. пудов этого продукта. А в 1899 году издатель Тихомиров, комиссионер Императорского Московского общества сельского хозяйства, выпустил в свет брошюру Амвросия Прохорова «Приготовление белевской чисто-яблочной пастилы». Ксерокопия ее первого листа находится сегодня в одной из экспозиций Белевского художественно-краеведческого музея. Кроме этого в музейных фондах находится чудом сохранившаяся до нашего времени первая упаковка пастилы, разработанная специалистами еще до революции.

Белевская пастила была до 1917 года непременным участником Всемирных ярмарок-продаж в Париже. Оттуда она и попала в Англию, Канаду, Бразилию, Египет и даже в Австралию.

Производство прохоровской пастилы временно прекратилось в 1918 году, когда имущество Прохорова было национализировано. В годы НЭПа производство белёвской пастилы возобновил его сын Николай Амвросиевич, который открыл фирменный магазин «Прохоров и сыновья» у Никитских ворот в Москве. В 1926 году предпринимаются попытки поставить производство белёвской пастилы под государственный контроль. Николаю Прохорову предлагают стать главным инженером Белёвского государственного сушильного завода. После своего отказа он был репрессирован.

Похоронен Прохоров на территории одного из самых красивых и старинных белевских храмов – Покровского, старостой и благотворителем которого был большую часть своей жизни. Две могилки с мраморными надгробьями – Амвросия Павловича и его жены – продержались до послевоенных лет. Потом храм и участок рядом с ним отдали местному райпо. Здание разрушилось, территория заросла бурьяном, могилы Прохоровых найти невозможно.

Бурные события XX века неоднократно смерчем проходили над городом Белёвом, но секреты производства пастилы утрачены не были. Уже в 50–60 годы ее производится достаточно, чтобы отправлять во Францию, Германию, США. Однако, в нашей стране купить ее было практически невозможно, но местное начальство и их окружение без пастилы не оставались.

**1.2 Рецептура белевской пастилы**

Известно, что рецепт белёвской пастилы под названием «пастила фруктовая» был опубликован в одной кулинарной книге, выпущенной в СССР, а также в сборнике некоей Бурды. Что касается последней, то опубликованной ею рецепт никакого отношения ни к белевской, ни к какой другой пастиле не имел. А вот в первом рецепте человек нащупал секрет пастилы, но не до конца, и потому получался при изготовлении продукта пластовый мармелад, а не пастила.

Неповторимый вкус и аромат белевской пастилы обеспечивался двумя компонентами: отборным кисло-сладким антоновским яблоком и свежестью диетического куриного яйца. Сначала яблоки пекут в печи, затем снимают шкуру и отделяют мякоть, которую взбивают с сахаром и взбитым яичным белком. Воздушную смесь запекают пластами толщиной с дамский пальчик в печи или духовке, промазывают яичным белком, соединяют между собой, обрезают по форме и натирают сахарной пудрой. Пастила обретает вид сладкой буханочки. Затем выдерживают в печи при небольшой температуре для пропитки 8 часов. После чего можно наслаждаться неповторимым десертом.

Лучшая пастила получается только из антоновки, в которой содержится сухих веществ до 15%. Но в производстве можно использовать и славянку. Только вот пастила в этом случае получается жидковатой. Тогда срочно требуется добавить к славянке до 10% пюре срыжапеля. Этот сорт яблок – большая редкость даже в белевских городских садах, это слишком старый сорт.

Для производства белевской пастилы необходимы исключительно березовые дрова, а время ее приготовления должно совпадать с первыми заморозками. Лучше всего запекать антоновку на медном противне и строго соблюдать весь технологический процесс. Он кропотлив и весьма трудоемок. Но каждой частной мастерице пастильного производства заведомо известно: риск оборачивается щедрой сторицей.

За несколько столетий народы и кондитеры разных стран придумали много разных вариантов ее употребления. Вот некоторые из них:

* В России – отрезается как хлеб, подается с теплым молоком, холоднм молоком, чаем с молоком, медом и чаем, по праздникам с медовухой, настойками, любым десертным вином. Со сметаной – долька разрезается поперек слоев и разделяется чтобы получились кубики и в равных долях смешивается со сметаной и присыпается брусникой. Детям можно добавить пломбир.
* Во Франции – подается к белому вину, к сладкому вину, шампанскому. С молочными коктелями.
* В Англии – к кофе, к кофе с молоком, в равных долях со взбитыми сливками тонко нарезанная, поверх немного мяты.
* В Испании – с мандариновым желе, козьим молоком, с черным кофе а дольку пастилы мазали сливочным маслом.
* В Голандии в одном из ресторанов подавали зеленый жасминовый чай, дольки пастилы и два три вида мягкого (плавленного) сыра политого карамелью.

В любом рецепте правильнее вначале отправить в рот именно пастилу.

Сегодня тайну истинного, авторского, рецепта хранит один из потомков Амвросия Прохорова – двоюродный брат Ольги, москвич. И пока не раскрывает ее никому – ни другим представителям рода, ни даже своей жене и детям. И все-таки, несмотря на сложные жизненные перипетии, яблочный промысел в Белеве не умирал никогда. Даже в начале 90-х, когда завод закрыли, зарплаты и пенсии стали задерживать и перед местными жителями встала проблема элементарного выживания, бабушки-мастерицы продолжали творить чудо из антоновских яблок, в домашних условиях взбивая воздушную массу вручную или с помощью всяческих самодельных приспособлений. Рассказывают, что некоторые умудрялись делать это в баках стиральных машинок. Сушили пастилу на простых русских печках или на обычных батареях отопления.

И каждый год, начиная с середины – конца октября, для белевских мастериц начинается горячий сезон. В городе знают самых опытных пастильщиц – местные обычно приобретают у них лакомство прямо на дому. А для приезжих существует рынок. В будние дни «буханочку» белевской пастилы можно купить за двести рублей, в выходные, когда в город приезжают группы туристов, ее цена вырастает до трехсот рублей.

1. **История и рецепт тульского пряника**

**2.1 История тульского пряника**

Первые пряники появились на Руси ещё в IX в. как простая смесь ржаной муки с медом и ягодным соком. Это были самые простые и, быть может, самые вкусные пряники, поскольку мед составлял в них почти 50%. Правда, тогда они именовались «медовым хлебом». Пряниками они стали называться гораздо позднее, в XI–XII в.в., когда в них стали все более и более добавлять экзотические пряности, привезенные из Индии и Ближнего Востока, и когда именно наличие пряностей, а не меда, стало постепенно наиболее характерным признаком пряничного теста.

Пряник и означает изделие с большим количеством пряностей. В XVII–XIX веках пряничное дело было распространенным народным промыслом. В каждой местности выпекали свои пряники по традиционным рецептам, а секреты изготовления передавались из поколения в поколение. По сей день существуют знаменитые тульские, вяземские, ржевские, архангельские пряники.

Тула прославила Россию не только оружием, самоварами, гармониками, но и пряниками. Сказать кто и когда изготовил первый пряник, невозможно. Особенно славились пряничным производством в XVII–XIX веках города Архангельск, Вологда, Москва, Тула, Тверь. Первое упоминание о тульском прянике хранится в писцовой книге (1685 г.), где о занятиях туляков сказано: «Кропали портное, делали крашенины, ножишки, занимались всяким иным рукомеслом, торговали по мелочам орехами, пряниками». В Толковом словаре Даля читаем: «Пряник – лакомство хлебное на меду, на патоке с разными пряностями».

До наших времен сохранились доски, по которым можно судить о разнообразии пряников. Доски резали из березы и груши. Возраст деревьев около тридцати лет. Для пряничных досок использовали нижнюю часть ствола. Ее резали на доски толщиной около 5 см, которые сушили от 5 до 20 лет при естественной температуре так, чтобы не попадали на них лучи солнца. Края досок для прочности, избегая трещин, смазывали смолой или воском. После того, как доска была готова, резчик-художник наносил рисунок. Пряничная доска – это форма для пряников. Фигурный пряник – предмет художественного творчества. Требовались не только вкус, но и красота, поэтому резьбе придавалось особое значение. Изделия пекарей созданы в соавторстве с резчиками досок.

На протяжении XVI–XVII веков мастера-пряничники считались ремесленными людьми и расселялись в городах по соответствующим местам, либо окраинам в ремесленных слободах. С пряниками было связано много народных обычаев и традиций. Их дарили в знак чести, любви. Особые пряники делались в связи с каким-нибудь торжественным событием. В пряничное тесто непременно добавлялись ароматические вещества, пряности – отсюда и произошло само слово «пряник». Готовили их на меду, так как своего сахара на Руси еще не было, а заморский стоил дорого.

**2.2 Приготовление тульского пряника**

В наше время кондитерская фабрика «Ясная поляна» является хранителем брэнда национального масштаба – Тульского печатного пряника. Преумножая традиции тульских мастеров-пряничников, фабрика совершенствует технологию производства пряника, уделяя особое внимание качеству лакомства. За последние пять лет рост объемов производства Тульского пряника составил 70%.

Пряники выпекаются разные: весовые с фруктово-ягодной и молочно-сливочной начинками; и в сувенирном исполнении. В сутки выпускается около 18 тонн пряников, в том числе 2 тонны сувенирных.

Пряники, как и в старину, изготавливаются вручную. По сложной рецептуре мастера – тестомесы приготавливают тесто, затем бисквитчицы формуют пряники досками с орнаментами. От их умений, знаний и любви к профессии зависит качество теста. Единственная машина – тестомесильная, и та не обходится без человеческих рук.

Бессловесная техника усердно работает, а мастер то и дело проверяет его поведение, пробует тесто на ощупь, и каким-то особым чутьем определяет его готовность. Делает это блестяще и мастерски. Здесь очень важно строгое соблюдение всех параметров технологического процесса.

Весовые пряники бисквитчицы формуют при помощи прессов, в которые одновременно закладывается 10 штук тестовых заготовок с начинкой.

Особой тонкости и сноровки требуют сувенирные пряники, так как процесс изготовления их намного сложнее. Ведь каждый пряник требует индивидуального подхода. Сувенирные пряники формуют опытные мастера. Это полностью ручная работа, и сравнить изготовление таких пряников можно с домашней выпечкой. Готовое тесто раскатывают скалкой. Работница внимательно следит за толщиной теста, нанесением начинки, которая должна быть точно в центре пряника и не вытекать за его края. Далее печатница «выбивает» оттесненный пряник на стол и укладывает на пекарную кассету.

Затем начинает действовать пекарь, который наблюдает за температурой в печи и цветом пряничных заготовок. Только опыт и мастерство позволяют безошибочно определить по цвету и запаху степень готовности пряников и получить своеобразный для тульских печатных пряников светло-коричневый колер и медовый запах. Рисунок в готовых изделиях и тестовой заготовке в точности повторяет резьбу формовочной доски. Весовые пряники упаковываются в зависимости от ассортимента в разного вида пленку, отличающуюся различной цветовой, а сувенирные пряники «оцеллофаниваются» в термоусадочную пленку.

Самый большой сувенирный пряник достигает пяти килограмм. Упаковываются большие пряники в художественную коробку с окном, сквозь которую видны надписи: «От всей души», «С юбилеем», «С Днем рождения», «Совет да любовь», «С днем свадьбы», «Поздравляем!».

ОАО «Тульская кондитерская фабрика «Ясная Поляна» не утратила своих позиций на рынке, заняв достойное место в сегменте кондитерских изделий, прежде всего благодаря высокому качеству. Сегодня продукция фабрики соответствует единому международному стандарту качества ISO 9000.

Сегодня «Ясная Поляна» – динамично развивающееся предприятие. Кондитерская фабрика занимает лидирующее положение на кондитерском рынке Тульской области. Вхождение фабрики в крупнейший кондитерский холдинг Росси «Объединенные кондитеры» позволяет наращивать и модернизировать производственные мощности, развивать новые направления в работе. В рамках стратегии развития торговых марок Холдинга ведется работа по обновлению ассортимента, улучшению качества и оформления, созданию новых торговых марок кондитерских изделий.

**2.3 Музей «Тульский пряник»**

Музей был открыт в Туле только в 1996 году, но очень быстро стал известен не только в России, но и за рубежом. Подобного музея нет больше ни в одном городе мира. Экспозиция музея размещается в здании, построенном в начале 19 века и принадлежавшем когда-то братьям Лялиным, известным оружейникам и самоварщикам.

Здесь не только рассказывают об истории пряничного производства, о старинных традициях и обрядах, но и дают возможность отведать свежий пряник с ароматным чаем. Музей «Тульский пряник» – один из самых молодых музеев города Тулы, но за два года своей работы он приобрел большую популярность не только в Туле, но и в Москве, Калуге, Серпухове, Чехове и многих других городах страны.

Экспозиция музея состоит из документов, фотографий, коллекций пряничных досок, пряников, личных вещей знаменитых тульских пряничников и другой исторической информации, которая накопилась на фабрике за 120 лет ее существования.

Тематика экскурсий очень интересная: История страны в прянике. Все события, которые происходили в России до революции, юбилейные даты, традиции, старинные обычаи, обряды, игры и состязания, связанные с пряником. Об этом посетителям расскажут экскурсоводы, а также им покажут метод изготовления пряника, который сохранился в единственном городе России с 1685 года. Именно тульский печатный пряник делается старинным традиционным дедовским способом уже много веков подряд от самого маленького 50 граммового до «почетного» 16 кг.

Главной изюминкой музея является чаепитие с самым свежайшим уникальным лакомством пришедшим к нам из глубины веков – пряником, выпеченным в цехе. Он подается с пылу-жару с удивительным и неповторимым ароматом меда и масла. Все это очень нравится посетителям и, может быть благодаря этому, музей неожиданно за кроткий срок приобрел очень большую популярность и оказалось чтобы попасть в музей в экскурсионный сезон записываться нужно не менее чем за месяц.

Музей «Тульский пряник» вступил в ассоциацию музеев России, кроме того он проводит огромную пропагандистскую работу. Создана большая передвижная экспозиция, которая состоит из более чем 400 экспонатов. Она побывала за 2 года в Самаре, Ульяновске, Сызране, Новокуйбушивске, Дмитрограде, Пензе, Муроме. Эти выставки также пользуются огромной популярностью.

Для популяризации работы музея проводится игровой развлекательный праздник, посвященный тульскому прянику, музею и старейшей в Туле кондитерской фабрики ЗАО «КФ Старая Тула». В нем принимают участие ученики близлежащих школ, пенсионеры и просто покупатели. Организаторы праздника в красочных костюмах «Тульского пряника», «зазывал», Снегурочки и Деда Мороза устраивают конкурсы, состязания, викторины, концертные программы.

В 2002 году праздник «Тульского пряника» приобрел масштабы городского. В центральном парке города Тулы на средства ЗАО «КФ Старая Тула» были проведены грандиозные мероприятия: большая концертная программа областной филармонии, участие популярных артистов из Москвы.

Начинался праздник с конкурсно-развлекательной программы для детей. Театральное представление вел огромный «Пряник» и задавал вопросы, проводил конкурсы, учил детей делать пряники, показывал, со своей спутницей «Лакомкой», старинные обычаи, традиции и обряды, связанные с пряником. Также проводился розыгрыш лотереи, где не было проигравших. Все участники лотереи и конкурсанты получили сувенирные пряники. В заключении прогремел праздничный фейерверк. А главный приз празника – пудовый (16 кг) почетный пряник получил житель нашего города, военнослужащий тульского гарнизона.

Кроме того музеем ведется большая научная работа. Благодаря сотрудникам музея были выявлены не известные имена пряничных династий. Семья Чулковых занималась до революции торговлей и пряничным делом и жила у церкви Петра и Павла.

После революции во времена НЭП вновь занялись пряниками, но это длилось не долго. В 1938 году Константина Николаевича арестовали вместе с женой и шестимесячным сыном. В 1938 г. Чулкова расстреляли и об этом стало известно в 1994 г., а жену с сыном Николаем выслали на Соловки.

Благодаря поискам восторжествовала справедливость, из небытия возродились новые имена. Коллекция музея пополнилась новыми уникальными экспонатами. Пряничные доски конца XIX – начала XX века, личные вещи семьи, которые чудом сохранившиеся после этих страшных черных дней, фотографии и документы попали в экспозицию музея.

В экспозиции музея представлены пряники сделанные по доскам пряничника Щукина, но в музеях Тулы не было ни одного документа и истории этой семьи. Так вот сейчас, мы точно знаем, что пряники у Щукина продавались не только в Туле, но и в Париже. Туда увозилась большая часть продукции и Константин Иванович частенько привозил из Парижа модные наряды и духи. В экспозицию музея внучкой Щукина Серегиной Жермен Михайловной сданы документы начала XVII, XVII и XIX веков, фотографии и записаны воспоминания об этом пряничнике.

Совместно с консультантом музея «Тульский пряник» заслуженным работником музея самоваров Тихоновой А.C. к 5-ти-летию музея был выпущен буклет об истории тульского пряника «Пей чай да пряником заедай», где рассказывается об истории пряничного дела в Туле.

В связи с огромной популярностью и большим потоком посетителей (более 25 тысяч человек в год) старое помещение музея не только не удовлетворяло требованиям времени, но и не могло принять всех желающих.

В 2003 г. 19 марта руководство ЗАО КФ Старая Тула торжественно открыло второй зал музея. В двух зала музея разместился уникальный исторический материал, который был собран сотрудниками музея за 7 лет работы в госархивах, у потомков знаменитых пряничников, куплен у коллекционеров, а главное открыли новые имена пряничников, которые в страшные 17-е и 37-е годы были вычеркнуты из жизни и истории. В связи с открытием второго зала увеличился прием посетителей до 33 тыс. человек в год.

На будущее у коллектива музея много интересных, перспективных идей и задач, которые без сомнения будут воплощены в жизнь. Работы непочатый край, потому что сейчас коллектив музея только у самого основания интересной, увлекательной и загадочный темы под названием «История тульского пряника».

**Заключение**

Итак, среди пряников сейчас самым известным является Тульский пряник. Это уже своего рода брэнд. Его везут из Тулы в качестве сувенира. Но и в продаже можно встретить повсеместно. Первое упоминание о тульском прянике хранится в писцовой книге (1685 г.), где о занятиях туляков сказано: Кропали портное, делали крашенины, ножишки, занимались всяким иным рукомеслом, торговали по мелочам орехами, пряниками. До наших времен сохранились доски, по которым можно судить о разнообразии пряников, которые изготовляли на Руси. Доски резали из березы и груши. Возраст деревьев около тридцати лет. Для пряничных досок использовали нижнюю часть ствола. Эту часть ствола резали на доски толщиной около 5 см, которые сушили от 5 до 20 лет при естественной температуре так, чтобы не попадали на них лучи солнца. Края досок для прочности, избегая трещин, смазывали смолой или воском. После того, как доска была готова, резчик-художник наносил рисунок.

Сегодня для всех любителей тульских пряников открыт музей. В 1996 году к празднованию 850-летия г. Тулы генеральным директором ОАО «КФ «Старая Тула» Ерофеевой Г.А. было принято решение об открытии музея «Тульский пряник» с чайным залом и магазином для продажи сувениров на улице Октябрьской в доме 45А. И вот 10 октября, согласно постановлению главы администрации г. Тулы Тягливого Н.Е, от 25.09.96 г. под №1156 был торжественно открыт единственный в мире музей «Тульский пряник». Намного печальнее обстоит дело с белевской пастилой.

Сегодняшний Белев – провинциальный город с вымершей промышленностью, стоящий на обочине современной жизни. И хотя белевцы чтут свои традиции, в том числе и кондитерские, возродить рентабельное производство белевской пастилы им не удается.

Дело в том, что штучный товар слишком дорог – не менее 250 рублей за килограмм. Ни английский королевский двор, ни любители деликатесов из партийных распределителей белевскую пастилу больше не закупают, а массовый потребитель давным-давно забыл ее вкус. Специально выпущенную к Рождеству 2002 года в особых подарочных коробочках пастилу пришлось сбывать привилегированному покупателю: в тульском Белом доме и в Москве.

**Литература**

1. Ашурков В.Н. «Избранное. История Тульского края», Тула, 2003 год;
2. Глаголева О.Е. «Русская провинциальная старина». Очерки культуры и быта Тульской губернии. Издательство «Ритм», Тула, 2005.
3. Пеньков В.В. «История тульской области», Тула, 2003 год;
4. Пеньков В.В., Стекунов С.М. «Край наш Тульский». Учебное пособие по истории. «Приокское книжное издательство», Тула, 2002.
5. «Туристско-экскурсионные маршруты по Туле и Тульской области». Издательство «Борус», Тула, 2003.
6. Сайт http://old.mk.tula.ru/
7. Сайт http://pactila.narod.ru/
8. Сайт http://ru.wikipedia.org/
9. Сайт http://www.gotula.ru/
10. Сайт http://www.pryanik-tula.ru/