

There are no translations available.

Матеріал надано в авторській редакції

Кіріченко Анастасія

"Казка про нікопольські пряники"

Давно це було. Жили собі в одному невеликому містечку Пряники. Це була велика родина, яка вважала себе візитною карткою цього міста, назва якого - Нікополь. Родина нікопольських Пряників вважала себе конкурентом тульських Пряників. У родині навіть зберігався лист купця ІІ-ї гільдії Нікіфора Драгунцова, у якому той радив своєму другові обов'язково купити пряників у Нікополі, бо вони не поступаються тульським. А сам він купив два пуди цих солодоців і нітрохи про це не пошкодував. А ще у листі розповідалося про те, що нікопольські пряники роблять ще з 1852 року, а форма у них найрізноманітніша: прямокутні, майже круглі, а ще у формі звірів та птахів різних: лебедя, зайця, лисиці, сови, орла і т.ін. Купець також засвідчив у листі, що пряники смачні та гарні.

Цю історію мені розповіли друзі-Прянички Пуді і Тоді. Пуді був у вигляді зайчика, а Тоді - сови. Ними, як і пряниками іншої форми, за традицією колись прикрашали різдвяні ялинки. Нікопольці вважала пряники особливим, вишуканим святковим частуванням. Тож наші Прянички Пуді і Тоді вирішили втекти з ялинки і трішки помандрувати вулицями міста. Друзі швиденько побігли до кам'яної будівлі, звідки чувся запах печених пряників. Вони прошмигнули всередину і застигли на місці як заворожені: приміщення було повне кондитерів, одягнених у все біле, а з-під їхніх рук виходили пряники різноманітної форми, були навіть фігурки янголів із крилами. Запахні прянички обгортали різнокольоровою фольгою, а потім до них прив'язували мотузочки, щоб можна було чіпляти їх на ялинкові гілочки. «Так ось звідки ми родом», - вигукнув Пуді. А Тоді додав: «А це наші братики та сестрички! У нас така велика родина!».

Здавалось, що святові родини Пряників не буде кінця, адже їх любили всі. Усім вони смакували... Та, на жаль, потім настали революція та громадянська війна, різдвяну ялинку з пряниками заборонили. Згодом ялинку, щоправда, повернули, але назвали новорічною, і була вона, на жаль, уже без пряників.

Мені стало сумно, що не буде ніколи родини нікопольських Пряників. Але Пуді і Тоді, щасливо посміхаючись, розповіли, що дива бувають. Добра фея Лариса Білоцерківська розповіла нікопольцям про забуті народні ремесла нашого міста - і директор дитячого кафе «Алєнка» Наталія Черняєва зі своїми майстрами - феями відродила нікопольський пряник з небуття. Все сталося, як у чарівній казці! Кондитери виготовляють пряники у формі скіфської пекторалі, герба Нікополя, квітів, метеликів, тварин і птахів.

У 2017 році нікопольському прянику виповниться 165 років, його історія продовжується. А Пуді і Тоді запрошують усіх до кафе «Алєнка». Тут можна власноруч виготовити і розписати пряник так, як самому забажається. Смачного!