

# ПРОГРАММЫ Дом музей Пряника

	время	стоимость	семейный билет (3 человека)	сопровождающий (на 1 полный 1 сопр)	МК + дегустация (без экскурсии)	стоимость календарные праздники (Сопровождение только до 7 лет! Доми к и выпекание до 10 лет)	
<b>1</b>	<b>Программа "Царский печатный пряник"</b>						
	1 час	850	нет	350	600	950	
<p><b>Экскурсия</b> в историю пряника, его виды и рецептуры, мировые пряничные традиции и обряды. Гости узнают интересные факты о пряниках России и мира, представленных на большой пряничной карте музея и увидят известные картины (Крик, опять двойка, деочка с персиками....), выполненные мастерами на пряниках пищевыми красками.</p> <p>Затем, с помощью пищевых красок и кисти, гости распишут свой уникальный печатный пряник с начинкой - собственный экспонат, который унесут с собой. Упаковка в фирменную коробочку + 30 рублей</p> <p>Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.</p> <p>Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!</p>							
<b>2</b>	<b>Программа "Вырезной имбирный пряник"</b>						
	1 час	850	нет	350	600	950	
<p><b>Экскурсия</b> в историю пряника, его виды и рецептуры, мировые пряничные традиции и обряды. Гости узнают интересные факты о пряниках России и мира, представленных на большой пряничной карте музея и увидят известные картины (Крик, опять двойка, деочка с персиками....), выполненные мастерами на пряниках пищевыми красками.</p> <p>Затем гостей ждет мастер-класс по росписи и декорированию вырезных имбирных пряников глазурью и сахарными фигурками. Расписанный пряничный набор гость уносит с собой. Упаковка в коробочку + 30 рублей</p> <p>Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.</p> <p>Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!</p>							
<b>3</b>	<b>Программа "Роспись пряничной открытки"</b>						
	1 час	850	нет	350	600	950	
<p><b>Экскурсия</b> в историю пряника, его виды и рецептуры, мировые пряничные традиции и обряды. Гости узнают интересные факты о пряниках России и мира, представленных на большой пряничной карте музея и увидят известные картины (Крик, опять двойка, деочка с персиками....), выполненные мастерами на пряниках пищевыми красками.</p> <p>Затем гостей ждет мастер-класс по росписи и декорированию пряничной открытки. Открытка представляет собой праник имбирный 14*18 с контурным изображением сюжета на выбор, расписывается цветной сахарной глазурью и декорируется сахарными фигурками. Открытку можно подписать или поставить автограф. Упаковка в коробочку + 30 рублей</p> <p>Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.</p> <p>Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!</p>							
<b>4</b>	<b>Программа "Набор шоколадных конфет"</b>						
	1 час	850	нет	350	600	950	
<p>Профессиональные шоколатье проведут для вас увлекательную интерактивную экскурсию в историю шоколада и технологию производства.</p> <p>Мастер-класс по созданию набора шоколадных конфет ручной работы, упаковка в фирменную коробку. Конфеты гости уносят с собой.</p> <p>Конечно, вас ждёт дегустация фирменной конфеты владимирская вишня и покровского печатного прчяника со сгущенкой с иван чаем с владимирской земли!</p> <p>В заключении игровая викторина (на запоминание фактов из экскурсии) с вручением дипломов "Шоколадный мастер"</p>							
<b>5</b>	<b>Программа "Лицитарское сердце - пряник любви"</b>						
	1,2 часа	1500	нет	350	нет	1600	
<p>Ведущий в образе Марьи Искусницы в игровой форме поведают гостям об истории пряника "Лицитарское сердце", а также о других любовных пряниках, видах, рецептуре, традициях и обрядах.</p> <p>Затем гостей ждет мастер-класс по росписи и декорированию Лицитарского сердца. В пряничное сердце (диаметр 22 см) помещается зеркальце и далее оно расписывается цветной сахарной глазурью по древним традициям. Упаковывается в фирменную коробочку с бантом.</p> <p>Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.</p> <p>Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!</p>							
<b>6</b>	<b>Программа "Пряничный домик"</b>						
	2 часа	1500		350	нет	1600	
<p><b>Экскурсия</b> в историю пряника, его виды и рецептуры, мировые пряничные традиции и обряды. Гости узнают интересные факты о пряниках России и мира, представленных на большой пряничной карте музея и увидят известные картины (Крик, опять двойка, деочка с персиками....), выполненные мастерами на пряниках пищевыми красками.</p> <p>Гостей ждет мастер-класс по сборке, росписи и декорированию пряничного домика, на котором ощущаешь себя настоящим кулинаром-декоратором.</p> <p>Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками и имбирный пряник с иван-чаем с владимирской земли.</p> <p>Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!</p>							

7	<b>Программа "Кукла Масленица"</b>	1 час	850	нет	350	нет	950
Ведущий в образе Марьи Искусницы или Алеши Поповича в игровой форме рассказывают про традиции и обряды каждого дня празднования Масленичной недели. Рассказ сопровождается играми, заданиями, викторинами.							
Гости своими руками создадут куклу «Масленицу» по правилам и традициям древних славян.							
Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.							
Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!							
8	<b>Программа "Ковровская глиняная игрушка-свистулька"</b>	1 час	850	нет	350	нет	950
Ведущий в образе Марьи Искусницы или Алеши Поповича в игровой форме поведают гостям интерактивную сказку-экскурсию в историю глиняной игрушки.							
Гости своими руками расписут глиняную игрушку-свистульку на выбор.							
Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.							
неизменный этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками и имбирный пряник с иван-чаем с владимирской земли.							
9	<b>Программа "Кукла Берегиня"</b>	1,2 часа	850	нет	350	нет	950
Ведущий в образе Марьи Искусницы или Алеши Поповича в игровой форме проведут экскурсию в историю славянского оберега Берегиня - куклы, которая изготавливается вручную и обладает способностью защищать жилище хозяина от темных сил, различных наветов, дурного глаза.							
Гости сами изготовят свою куколку-оберег, сворачивая и завязывая ткань, не делая ни одного шва и укола иголки, ведь это наша подружка и берегиня, и колоть ее тело иголкой негоже.							
Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.							
Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!							
10	<b>Программа "Лепка и выпечка поморских козуль"</b>	1 часа	850	нет	350	нет	950
Ведущий в образе Марьи Искусницы или Алеши Поповича в игровой форме проведут экскурсию в историю поморских козуль, их видах, а так же мировых пряничных традициях и обрядах.							
Гости пройдут мастер-класс по лепке и выпечке древнейших "поморских козуль"- обрядовых фигурок из ржаного теста, которые являются талисманами, хранящими счастье в доме. Каждый сделает свою козулю по выбранной форме и значению! Упаковка в фирменную коробочку + 30 рублей							
Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.							
Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!							
11	<b>Программа "Лепка и выпечка Тетер"</b>	1,2 часа	850	нет	350	нет	950
Ведущий в образе Марьи Искусницы или Алеши Поповича в игровой форме проведут экскурсию в историю обрядового печенья Тетеры, его видах, а так же мировых пряничных традициях и обрядах.							
Гости пройдут мастер-класс по лепке и выпечке древнейших "тетерок"- обрядового печенья из ржаного теста, которые использовались для "закликанья весны". Каждый сделает свое печенье по выбранной форме и значению!							
Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.							
Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!							
12	<b>Программа с ВЫПЕКАНИЕМ "33 имбирных удовольствия"</b>	2 часа	1500	3150	350	нет	1600
<b>Экскурсия</b> в историю пряника, его виды и рецептуры, мировые пряничные традиции и обряды. Гости узнают интересные факты о пряниках России и мира, представленных на большой пряничной карте музея и увидят известные картины (Крик, опять двойка, деочка с персиками...), выполненные мастерами на пряниках пищевыми красками.							
Гости наслаждаются зрелищным и ароматным кукинг шоу по созданию имбирного теста по секретному рецепту и сами поучаствуют в процессе.							
Гости работают с тестом и пряничными формами, раскатывают тесто, вырезают и выпекают пряники, расписывают их цветной глазурью и декорируют сахарными фигурками, упаковывают в фирменную коробочку с бантом и забирают с собой.							
Наш повар делится секретным фирменным рецептом имбирного теста и вручает дипломы пряничной мастер.							
Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.							
Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!							

Возможно организация индивидуальной программы для вашей компании от 5 человек (кроме выходных и праздников).							
13	<b>Программа с ВЫПЕКАНИЕМ "Печатный пряник"</b>	2 часа	1500	3150	350	нет	1600
<p><b>Экскурсия</b> в историю пряника, его виды и рецептуры, мировые пряничные традиции и обряды. Гости узнают интересные факты о пряниках России и мира, представленных на большой пряничной карте музея и увидят известные картины (Крик, опять двойка, девочка с персиками....), выполненные мастерами на пряниках пищевыми красками.</p> <p>Гости сами работают с тестом и начинкой на выбор (джем или сгущенка), закладывают его в деревянную резную форму (которую выбирают в начале программы), эффектно выбивают готовый печатный пряник из формы, затем он выпекается. Следующий этап художественная роспись печатного пряника пищевыми красками.</p> <p>Неизменный этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками и имбирный пряник с иван-чаем с владимирской земли.</p> <p>Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!</p> <p><b>Возможно организация индивидуальной программы для вашей компании от 5 человек (кроме выходных и праздников).</b></p>							
14	<b>Программа "Путь Шоколатье. Создание плитки шоколада". (1. Два шоколада белый/темный с клубникой и миндалем; 2. Шоколад молочный с печеньем, мармеладом и фигурным шоколадом; 3. Два шоколада розовый/белый с цветами розы и маршмеллоу; 4. Шоколад молочный "Пряник Павлик с фигурным шоколадом"; 5. Шоколад молочный с попкорном, кренделем и розовой солью</b>	2 часа	1500	3150	350	нет	1600
<p>Вас ждет зрелищное и ароматное кукинг-шоу под названием темперирование! Вместе с профессиональным шоколатье мы взломаем кристаллическую решетку у шоколада, узнаём зачем нам это надо. Будем мерить шоколаду температуру и даже используем шпатель!</p> <p>Затем вы погрузитесь в производство и историю шоколада, посмотрите видео с плантаций по выращиванию какао Бобов и с шоколадных фабрик, послушаем увлекательный рассказ про историю шоколада в России. Вы будете перетирать какао бобы с помощью специальной мельницы, как делали это индейцы и даже попробуете их на вкус.</p> <p>Затем каждый создаст свою эксклюзивную плитку с начинкой на любой вкус (орехи, сублимированные ягоды, сухофрукты, цукаты, маршмеллоу, цветные фигурки...)! Мы их отправим застывать, предварительно изгнав из плиток «демонов» с помощью вибро машины! Когда плитки застынут, вы оочень аккуратно извлечете их из форм и распишите сухим пищевым красителем! И, конечно, вы узнаете как дома приготовить шоколадную плитку своими руками и где купить все необходимое!</p> <p>Конечно, вас ждёт дегустация фирменной конфеты владимирская вишня и покровского печатного прчяника со сгущенкой с иван чаем с владимирской земли! В заключении игровая викторина (на запоминание фактов из экскурсии) с вручением дипломов "Шоколадный мастер"</p>							
<b>Программа проходит по расписанию, возможно индивидуально по запросу для групп от 5 человек (кроме выходных и праздников).</b>							
15	<b>Программа "Шоколадные яйца с сюрпризом/бомбочки для какао".</b>	1,5 часа	1500	3150	350	нет	1600
<p>Вначале программы вас ждет экскурсия в историю шоколада и шоколадных яиц. Вы узнаете, что шоколадные яйца с сюрпризом внутри, продавались в России на сто лет раньше, чем появился киндер-сюрприз и, что есть даже пряники с шоколадными яйцами и, конечно, увидите как они выглядят.</p> <p>Затем каждый создаст своими руками два шоколадных яйца с помощью готовых шоколадных половинок из четырех видов шоколада. Одно яйцо будет в виде бомбочки для какао с маршмеллоу, взрывной карамелью и другими наполнителями на ваш выбор. Второе яйцо будет с сюрпризом (на выбор будет 8 наполнителей). Когда шоколадные яйца застынут, мы декорируем их шоколадом из кондитерского мешочка, сублимированными ягодами и кондитерскими посыпками на выбор!</p> <p>Еще вас ждет зрелищное и ароматное кукинг-шоу под названием темперирование! Вместе с профессиональным шоколатье мы взломаем кристаллическую решетку у шоколада, узнаём зачем нам это надо. Будем мерить шоколаду температуру и даже используем шпатель!</p> <p>Конечно, вас ждёт дегустация фирменной конфеты владимирская вишня и покровского печатного прчяника со сгущенкой с иван чаем с владимирской земли! В заключении игровая викторина (на запоминание фактов из экскурсии) с вручением дипломов "Шоколадный мастер"</p>							
<b>Программа проходит по расписанию, возможно индивидуально по запросу для групп от 5 человек (кроме выходных и праздников).</b>							
16	<b>Программа "СЛАДКАЯ ВСТРЕЧА"</b>	35 мин	850		нет	нет	950
<p>Профессиональный гид-экскурсовод в традиционном русском костюме на примерах авторской продукции владимирских производителей и ремесленников, отражающей историю и культуру Владимирской земли, <b>расскажет интересные факты и полезные свойства:</b> Самовара, Иван-чая, суздальской глины, бересты, сбитня, мёда, медовухи и ставленнного мёда, ковровской глиняной игрушки и знаменитых Кольчугинских подстаканников и, конечно, самого любимого лакомства на Руси - печатного пряника: о его истории, видах, рецептуре, мировых пряничных традициях и обрядах!</p> <p><b>Дегустация:</b> три вида медового вина 3 вида по 40 грамм + два вида печатного пряника с начинкой (вишня и сгущенка) + конфета владимирская вишня в темном шоколаде + конфета суздальский огурец в темном шоколаде + иван-чай с владимирской земли.</p> <p>Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!</p>							
17	<b>Программа "Глиняная игрушка. Роспись колокольчика Золотые ворота или Владимирская вишня"</b>	1,5 час	850		350	нет	950
<p>Профессиональный гид-экскурсовод в традиционном русском костюме на примерах изделий из глины (дымковская игрушка, ковровская игрушка, посуда из глины), <b>расскажет интересные факты из истории глиняной игрушки и чудесные свойства посуды из глины.</b></p>							

Мастер-класс по художественной росписи **колокольчика из суздальской глины** акриловыми красками. Вдохновившись экспонатами музея, сначала гости с помощью трафарета нанесут контуры рисунков (белокаменные Золотые ворота или сочную Владимирскую вишню), а затем, под чутким руководством гида, с помощью акриловых красок распишут свой сувенир, на котором можно оставить автограф или любую надпись. Получившиеся изделия не требуют обжига, при необходимости рисунки покрываются быстросохнущим лаком, поэтому свои шедевры вы сможете сразу забрать с собой.

Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.

Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!

18	<b>Программа "Глиняная посуда. Роспись глиняной тарелки"</b>	2 час	1500	3800	350	нет	1600
----	--	-------	------	------	-----	-----	------

Профессиональный гид-экскурсовод в традиционном русском костюме на примерах изделий из глины (дымковская игрушка, ковровская игрушка, посуда из глины), **расскажет интересные факты из истории глиняной игрушки и чудесные свойства посуды из глины.**

Мастер-класс по художественной росписи **сувенирной тарелки из суздальской глины** акриловыми красками. Вдохновившись экспонатами музея, сначала гости с помощью трафарета нанесут контуры рисунков (белокаменные Золотые ворота или сочную Владимирскую вишню), а затем, под чутким руководством гида, с помощью акриловых красок распишут свою тарелку, на котором можно оставить автограф или любую надпись. Получившиеся изделия не требуют обжига, при необходимости рисунки покрываются быстросохнущим лаком, поэтому свои шедевры вы сможете сразу забрать с собой.

Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.

Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!

19	<b>Программа "Глиняная посуда. Роспись глиняной кружки"</b>	2 час	1500	3800	350	нет	1600
----	---	-------	------	------	-----	-----	------

Профессиональный гид-экскурсовод в традиционном русском костюме на примерах изделий из глины (дымковская игрушка, ковровская игрушка, посуда из глины), **расскажет интересные факты из истории глиняной игрушки и чудесные свойства посуды из глины.**

Мастер-класс по художественной росписи **кружки из суздальской глины** акриловыми красками. Вдохновившись экспонатами музея, сначала гости с помощью трафарета нанесут контуры рисунков (белокаменные Золотые ворота или сочную Владимирскую вишню), а затем, под чутким руководством гида, с помощью акриловых красок распишут свою тарелку, на котором можно оставить автограф или любую надпись. Получившиеся изделия не требуют обжига, при необходимости рисунки покрываются быстросохнущим лаком, поэтому свои шедевры вы сможете сразу забрать с собой. Кружку можно будет использовать, так как внутри она обработана.

Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: гости попробуют два вида печатных пряников с начинками с иван-чаем с владимирской земли.

Каждый гость получит на память пряничное сердце с предсказанием!

20	<b>Программа "Русские Конфеты" по созданию авторских корпусных конфет из шоколада.</b>	2 час	1500	3800	350	нет	1600
----	--	-------	------	------	-----	-----	------

Вначале программы вас ждет увлекательный рассказ и историю шоколадных конфет. Вы узнаете, что первые Конфеты, были созданы бельгийским аптекарем.

Затем каждый создаст свою авторскую коробку корпусных конфет из трех видов шоколада с начинкой на любой вкус (орехи, сублимированные ягоды, маршмеллоу, Поп-Корн, Toffifee) Когда Ваши конфеты будут готовы, мы упакуем наши шедевры и коробку и перевяжем лентой.

Второй этап программы - чаепитие с дегустацией: Вы попробуете печатные пряники с шоколадом нашего производства.

## Наши контакты

Адрес: г. Владимир, ул. Большая Московская, д. 42 музейпряника.рф, мастерская-шоколада.рф

vk muzei33, vk vsevshokolade33, instagram: muzei\_pryanika\_vladimir, masterskaya\_shokolada\_vladimir

[Prjanik33@mail.ru](mailto:Prjanik33@mail.ru), Тел. : +7 900-478-36-77