**Вкусные музеи:** виртуальная экскурсия по необычным музеям

Ермолина Нина Анастасиевна, главный библиограф

БУК «Тарногская МЦБС»

Оформление: слайд-презентация

**Ведущий: (слайд 1)**

Всем добрый день! В каждом городе и даже селе есть свои музеи: краеведческие, исторические, персональные, посвященные каким-либо знаменитостям, а также художественные. Основными экспонатами их являются культурные ценности.

 Но есть и совсем необычные музеи, например, такие как вкусные музеи. В них экспонатами являются различные продукты питания, сладости. Многие музеи подтверждают бренды своих городов. А что же такое «бренд»? У нас в Тарноге тоже есть свои бренды. Какие? Мед и тарногское масло – бренды нашего района, то есть товары, которые зарекомендовали себя как товары, обладающие хорошим качеством и ценящиеся среди покупателей.

А каким же вкусностям посвящены музеи, в которые мы с вами совершим виртуальную экскурсию? Давайте разгадаем это с помощью ребусов. Умеете их разгадывать? Если нет, то научитесь!

**(слайд 2-3)** Посмотрите, что же здесь зашифровано? Правильно, здесь спрятано слово «хлеб».

**(слайд 4) Музеи хлеба**

**(слайд 5-6)**

Известное выражение «Хлеб всему голова» может служить лозунгом Музея хлеба, который обосновался в амбаре старой мельницы около Парижа во Франции. Более 1000 его экспонатов рассказывают посетителям о развитии хлебопечения на протяжении многих лет.

**(слайд 7 – 10)**

 **Санкт-Петербургский Музей хлеба** был создан в 1988 году. В нем отражены трагические события дореволюционного Петрограда, затем Ленинграда, блокада во время Великой Отечественной войны, представлены выдаваемые 100 грамм блокадного хлеба и тому подобное.

**(слайд 11 – 13)**

 **Музей хлеба в Измайлово.** В 17 веке в Измайлово, городе, что находится под Москвой, была царская резиденция. К великому сожалению, большинство построек того века не сохранились к нашему времени. Лишь в 1997 году здесь началось строительство Измайловского Кремля. Он создавался на основе архитектурных мотивов того самого дворцового хозяйства, которое находилось в этих местах. Измайловский Кремль – это целый город. Прогуляться по его улицам очень интересно, но еще интереснее зайти в один из его теремов. Это Музей хлеба. Здесь экспонируются различные виды хлебобулочных изделий.

**(слайд 14–15)** Посмотрите, что зашифровано в следующем ребусе? Правильно! Здесь – слово «молоко».

**(слайд 16-17)**

 Интересные материалы о развитии маслоделия в Сибири собраны в **Музее молока**  в городе Кургане. Единственный музей молока в СССР был открыт в 1983 году. Александр Платонович Еремеев, его первый директор, до этого 20 лет возглавлял молочную промышленность Курганской области. Тогда он впервые познакомился с архивными материалами по истории маслоделия в Зауралье, и тогда же у него родилась идея создания музея развития молочной промышленности в Курганской области. С экспонатами музея познакомились туристы из многих стран мира. Там можно увидеть различные устройства для производства масла, молока и других молочных продуктов, придуманных еще в XIX веке.

 В настоящее время такие музеи есть в Латвии и Литве, Финляндии и Германии.

 А в следующем ребусе спрятано…? Масло.

**(слайд 18-21)**

Музей (единственный в нашей стране, посвящённый маслу) расположился в деревне Семенково под Вологдой, на территории Архитектурно-этнографического музея Вологодской области, в деревянной крестьянской избе. Открытие музея приурочено к 170-летней годовщине со дня рождения Николая Васильевича Верещагина, создателя вологодского масла.

Вологодское масло изобрел Николай Васильевич Верещагин, старший брат художника-баталиста Василия Верещагина. Он изучил ведение молочного хозяйства в Швейцарии, Голландии, Дании, Германии и других европейских странах. В конце 1860-х годов он организовал артельные сыроварни в Вологодской, Новгородской, Ярославской и Тверской губерниях, выписал европейских специалистов маслоделов для обучения русских мастеров. В 1870 году на Всемирной выставке по молочному хозяйству в Париже Верещагин обратил внимание на масло из Нормандии с ярко выраженным ореховым привкусом. Это масло вдохновило его на изобретение нового способа приготовления. В 1872 году Н. В. Верещагин и семья голштинцев Буманов организуют первый маслодельный завод в селе Фоминское Вологодской губернии.

Посетители музея смогут познакомиться с историей маслодельного промысла в Вологодской губернии и крестьянских маслоделательных артелей, узнать о деятельности промышленника Николая Верещагина и его сподвижников. В музее можно попробовать молочные блюда, изготовленные по старинным рецептам, продукцию некоторых современных молочных комбинатов Вологодской области, а также самим поучаствовать в процессе приготовления вологодского масла.

**(слайд 22-23)** Следующий ребус скрывает слово «картофель».

 **(слайд 24-27)**

 Столица Бельгии, Брюссель, славится **Музеем картофеля,** в экспозиции которого тысячи предметов, повествующих об истории этого ценного продукта, – от картофелечисток до почтовых марок острова Тристана-Кунья, которые стоят «четыре картофелины штука». В этом музее собраны картины художников, изображающих этот продукт, в том числе «Едоки картофеля» Ван Гога и юмористическая серия «Картофельная идиллия» немецкого художника Вильгельма Буша. Здесь можно прочесть стихи и баллады о картофеле, а также послушать кантату Иоганна Себастьяна Баха, написанную великим композитором в честь картофеля!

**(слайд 28-30)**

В городе [Блэкфут](http://content.oktogo.ru/%D0%91%D0%BB%D1%8D%D0%BA%D1%84%D1%83%D1%82_t18310.aspx), штат Айдахо (США), тоже есть Музей картофеля. Во-первых, потому, что здесь выращивают отличный картофель, а во-вторых, потому, что в США картофеля едят значительно больше, чем, например, в Европе – в среднем каждый американец в год потребляет 56 кг картошки. Наконец, создатели музея досконально изучили картофель, сняли о нём познавательные фильмы, нашли самый большой клубень весом более 3 кг и самый большой картофельный чипс с размерами 58 х 14 см.

**(слайд 31-32)** А что здесь спрятано в очередном ребусе? Правильно! Это слово «перец».

**(слайд 32-35)**

 В Венгрии находится единственный в мире **Музей перца** (паприка). Его экспонаты подробно рассказывают историю появления этой приправы в Европе. В венгерской кухне очень широко используется молотый красный перец, называемый паприкой. Эта приправа стала одной из любимой у венгров. Маленькие красные перчинки, связанные в пышные пучки, гирлянды и венки, продаются по всей стране на рынках, причем не только как приправа. Перечные украшения в Калочи вывешиваются даже на фасадах частных домиков, украшения гирляндами свешиваются от крыш до самых фундаментов.

 А особое блюдо венгерской кухни под названием паприкаш есть не что иное, как гуляш, в изобилии сдобренный красным перцем. Красный перец у венгров в особой чести, поэтому в местечке Калочи даже создан специальный единственный в мире музей красного перца. Причем здесь собрана паприка всех цветов и оттенков, от светло-красного до темно-вишневого, с различной формой и размерами стручков.

Музей красного перца расположился в старом здании мельницы, где когда-то давно, и по ныне актуальной технологии, перемалывали в порошок красный перец. Посетив музей, можно узнать самые сокровенные моменты в истории выращивания и переработки паприки. Ведь когда-то давно венгры ничего не знали о красном перце. В Европу, и в частности, в Венгрию, красный перец попал в 14 веке из Центральной Америки.

 Как сообщают старинные хроники, древнему индейскому племени инков были известны 40 сортов перца. Вместе с другими трофеями испанцы привезли из Нового света (Америка) и плоды этих растений. Так же как картофель и фасоль, первое время паприка исполняла роль декоративной культуры и не особенно пришлась по нраву в качестве кулинарной специи. Стручки красного перца предпочитали не есть, а украшать дома знатных вельмож. И только во второй половине 19 века красный перец стал неотъемлемым атрибутом кулинарного искусства венгерской национальной кухни.

 На выставках рассказывают закулисную технологию переработки перца, демонстрируют инструменты для выращивания культуры. Инвентарем служат все те же лопата, мотыга и плуг. Красный перец выращивают рассадным способом, и урожай собирают вручную, как и сто лет тому назад.

**(слайд 36-37)** В очередном ребусе зашифровано слово «марципан».

**(слайд 38-42)**

 **Музей марципанов в Венгрии.**

 Это очень интересный, уникальный и «сладкий» музей. Все экспонаты, представленные в музее, сделаны из марципана. Марципан – это вид кондитерского изделия. Настоящий марципан – это смесь измельченного в муку миндаля и сахарного сиропа или сахарной пудры. Все экспонаты настоящие, оформленные в специальных витринах, где поддерживаются соответствующие условия, чтобы не портились.

 **(слайд 43-44)** Что же спрятано в следующем ребусе? Правильно! Здесь слово «шоколад».

**(слайд 45-53)**

 Несколько музеев на нашей планете расскажут об истории любимого всеми продукта – шоколада. Шоколад – это продукт одновременно и древний (в виде напитка его употребляли древние индейские племена ацтеков), и современный: европейцы попытались использовать его в пищу еще в 16 веке, но массовое производство началось только в конце 19 века. Поскольку представить себе жизнь без шоколада совершенно невозможно, музеи шоколада существуют во многих городах мира. Самый первый **Музей шоколада** появился в г. Кельне. На реке Рейн есть остров, на котором как раз и стоит Музей шоколада. Среди 7 тыс. экспонатов – грампластинки, изготовленные из шоколада, детские игрушки, наполненные шоколадом, рекламные плакаты. Конечно, особенно нравится посещать этот музей детям, ведь при входе вместе с купленными билетами им выдают плитку шоколада. В музее работает небольшой конвейер, из которого на глазах детворы сыплются конфеты. Их можно пробовать!

 Есть такие музеи в Канаде, во Франции, Бельгии, Испании. Чехии, США, Мексике, Южной Корее. В России музеи шоколада есть в Москве и Санкт-Петербурге и Покрове. В городе Покров под Владимиром также поставлен памятник шоколаду.

**(слайд 54-55)** А что же зашифровано в следующем ребусе? Это слово «драже». Что такое драже? По словарю Ожегова «это сорт мелких конфет округлой формы».

**(слайд 56-58)**

Французы устроили у себя **Музей драже.** Находится он в средневековом городке Флавиньи в Бургундии. В IX веке здесь был основан монастырь ордена Святого Бенедикта, монахи которого и готовили сахарные и анисовые драже. Этот маленький бургундский городок Флавиньи прославился своими фантастическими леденцами – маленькими анисовыми горошинами, покрытыми несколькими слоями сахарной пудры. На сегодняшний день производитель лакомства (фабрика, расположена в стенах старого монастыря) включена в список ста наиболее известных кулинарных достопримечательностей Франции и выпускает драже со вкусом фиалки, жасмина, малины, розы, апельсина и других ароматических добавок. Драже из Флавиньи экспортируется во все части света – в Японию, Финляндию, Португалию, Чили, США.

**(слайд 59-60)** А в следующем ребусе зашифровано слово «бананы».

**(слайд 61-63)**

 **Музей бананов в Калифорнии (США).**

В штате Калифорнии находится необычный **Музей бананов**.

Музей основан в 1976 году. С тех пор члены Банана-Клуб собственноручно собрали такую большую коллекцию этого фрукта во всех его видах, что попали в Книгу Рекордов Гиннеса.

 Это самая большая мировая коллекция, посвященная одному фрукту.

 В музее бананов можно засесть на целый день. Здесь приблизительно 17 тыс. экспонатов, так или иначе связанных с этим фруктом.

 Вся выставка разделена на несколько частей. Хард-коллекция содержит вещи в виде бананов, изготовленные из стекла, мыла, дерева, керамики и других материалов.

Дальше – секция «Напитки и пища». Здесь можно увидеть разнообразные виды банановых конфет за последние 25 лет, банановые соки, попкорн и т. п.

 В отделе «Одежда» можно найти штаны, рубашки, футболки, кепки, шляпы, то есть разнообразную одежду с изображением банан.

 «Мягкая часть» музея – это диваны и софы в виде бананов, где посетители могут посмотреть презентации, отдохнуть, поиграть в «банановые» шахматы или шашки.

**(слайд 64-65)** В ребусе спрятано слово «лапша».

**(слайд 66-70) Музей лапши быстрого приготовления**

 Под крышей музея в г. Осака в Японии собрана самая большая в мире коллекция лапши быстрого приготовления. Многие из этих образцов можно купить и тут же съесть: в музее работает кухня для посетителей, где всегда есть кипяток для заваривания лапши в неограниченном количестве. Вход в музей всегда бесплатный.

 Растворимая лапша была изобретена японцем Момофуку Андо в 1958 году, и в музее, находящемся в Осаке, собрано все, что только может иметь отношение к этому продукту. Более того, посетители могут не только поглазеть на экспонаты, но и сами поучаствовать в создании уникальной лапши на мини-фабрике, причем готовый продукт в пластиковом стаканчике можно унести с собой.

**(слайд 71-72)** Вы правильно расшифровали следующий ребус! Это «мороженое».

**(слайд 73-77)** Музеев этого самого любимого вида сладости или холодка на палочке совсем немного.

 Первый музей в Италии был открыт в Анцола-дель-Эмилия в 14 км западнее Болоньи. Обширная экспозиция расположена на площади 450 кв. метров. Посетители могут узнать об истории мороженого, которая уходит своими корнями, по мнению некоторых экспертов, в далекие годы еще до нашей эры, когда в Месопотамии для охлаждения напитков стали массово использовать снег. Расскажут в музее и о том, как ближайший советник королевы Екатерины Медичи алхимик Козимо Руджиери изобрел мороженое, которое она представила французскому двору.

 В экспозиции также есть более 10 тыс. фотографий и архивных документов, которые иллюстрируют медленный, но неуклонный расцвет этой отрасли пищевой промышленности, а также объясняют бесспорное лидерство Италии в этой области.

 Музей расположен в одном из зданий всемирно известной итальянской кампании по производству машин для изготовления мороженого. Тем интереснее посетителям постигать историю «вкусного льда», начиная от первых примитивных методов для производства мороженого в старые времена и вплоть до новейших технологий. В конце посещения можно принять участие в мастер-классе и приготовить мороженое самостоятельно, а потом, конечно же, его попробовать.

**(слайд 78-81)**  Музей мороженого в экопарке «Лукоморье» в Севастополе является единственным в Крыму (и вторым в мире). В музее можно проследить всю историю возникновения, развития рецептов изготовления мороженого.

Витрины выполнены в виде старых холодильников. Представлена коллекция ложек из разных стран мира, которые использовали для того, чтобы есть мороженое, а также предметы, необходимые для приготовления и хранения сладкого кушанья.

**(слайд 82-83)** А что спрятано в следующем ребусе? Правильно! Это слово «колбаса».

**(слайд 84)**

В штате Миннесота (США) есть **музей консервированного колбасного фарша.** Консервы «SPAM, выпускаемые корпорацией с 1936 года – одни из самых популярных в США. В годы второй мировой войны консервами «SPAM» питались военнослужащие США и союзных войск, а после окончания войны в течение многих лет эти консервы помогали выжить жителям стран, восстанавливающих свою экономику. В Россию прямоугольные банки колбасного фарша поставлялись с гуманитарной помощью.

**(слайд 85-86)**

 В Германии есть **Музей знаменитых свиных колбасок** currywurst. Которые давно стали популярным фаст-фудом. Такой музей есть в Берлине. Экспозиции рассказывают не только об истории блюда, известного с 15 века, но и позволяют всем желающим почувствовать себя продавцами колбасок с соусом карри в уличной палатке.

**(слайд 87-88)**

 В итальянской коммуне Фелино открыт **Музей салями** – традиционной сыровяленой колбасы. Музей располагается в стенах замка, построенного в 9 веке. Настоящую колбасу салями производят из мяса черных пармских свиней, это «крестьянский» продукт, который может храниться при комнатной температуре до года. Салями покрыта слоем белой плесени – это пенициллин в чистом виде. Туристам, желающим привезти салями в качестве сувенира, следует помнить, что словом «salami» в Италии называется любая колбаса в оболочке.

**(слайд 89-90)** А что же зашифровали в этом ребусе? Правильно, это слово «гриб».

**(слайд 91-94**

Во французском городке Хилери-с-Флорент в долине Лауры есть **Музей грибов.** Здесь можно узнать секреты диких грибов, увидеть, как выращивают их «одомашненные виды», попробовать редкие трюфели.

 Музей, расположенный в горной пещере, позволяет побывать как бы в самом грибе. Здесь можно увидеть поделки из грибов, растущих на деревьях.

**(слайд 95-96)** В этом ребусе спрятано слово «сыр».

**(слайд 97-99)**

В голландском городе Алкмар находится знаменитый на весь мир сырный рынок, а рядом с ним – **Музей сыра.** В Голландии более 1,5 млн. сырных производств, включая крошечные домашние цеха. В музее собраны старинные инструменты, используемые для производства сыра. Традиционно производством сыра, который на территории Голландии начали делать во 2 веке до нашей эры, занимались женщины. Самый голландский сыр «Гауда», его производят больше всего в стране. В музее можно узнать и другие интересные факты о сыре, например, почему головки сыра «Эдем» делают в форме шаров, и для чего еще, кроме бутербродов, такой сыр можно использовать.

**(слайд 100-101)**

Есть и много других вкусных музеев. Среди них – **Музей горчицы.** Он расположен в штате Висконсин (США), а в первую субботу августа в городке Моунт Хореб проходит День горчицы.

Своим появлением музей обязан Бери Левенсону, футбольному болельщику, который однажды так расстроился из-за проигрыша любимой команды, что дабы отвлечься, принялся коллекционировать первые подвернувшиеся под руку предметы. А поскольку горчица является очень популярной приправой на американских стадионах, то выбор был предрешен. С 1986 года основатель музея скопил 5 000 баночек, бутылочек и тюбиков, а музей был открыт только в 1992 году.

Есть в музее и уникальный магазин, где продается множество различных сортов горчицы, есть и дегустационный зал, где их можно попробовать, узнать различные рецепты приготовления горчицы.

**(слайд 102-105)**

В штате Нью-Йорк (США) есть **Музей желе.** Бренд jell-o в первой половине 20 века сделал желе самым популярным десертом в США.

В этом музее из желе сделаны даже целые города.

**(слайд 106-107)**

Итальянский **Музей оливы и оливкового масла** расположен в одной из самых живописных частей страны – в Лигурии. Городок с громким названием Империя со всех сторон окружен оливковыми рощами. Музей рассказывает о культуре выращивания оливковых деревьев, технологии сбора плодов, производства масла и других продуктов их них.

**(слайд 108)**

Вот и закончилось наше путешествие по вкусным музеям. И это далеко не все вкусные музеи, которые есть на нашей планете. Спасибо за внимание и всего вам доброго!

 Использованная литература:

1. Казусы в бронзе и жизни // Аргументы и факты. - 2008. - № 1-2. - С. 28

2. Пискарев Е. С крестом и обрезом : в Тамбове открыт памятник хлебопашцу / Е. Пискарев // Российская газета. - 2007. - 7 ноября

3. И бронза может улыбаться // Российская газета. - 2007. - 22 февраля. - С. 24-25

4. В гостях у памятников // Первое сентября. Литература. - 2007. - №7. - С. 41

5. Шенкман В. Охтенка и заяц в бронзе / В. Шенкман // Первое сентября. Литература. - 2007. - № 11. - С. 45

6. Пьедесталы и для короля, и для второгодника // Первое сентября. Литература. - 2007. - № 18. - С. 38

7. Под сенью бабушек // Первое сентября. Литература. - 2007. - №19. - С. 38

8. Тени от монументов // Первое сентября. Литература. - 2007. - №10. - С. 44

9. Шенкман В. Воин-герой и литературный герой - плечом к плечу / В. Шенкман // Первое сентября. Литература. - 2007. - №9. - С.44-45

10. Шенкман В. Из одного металла льют... / В. Шенкман // Первое сентября. Литература. - 2007. - № 8.- С. 41

11.Одноколенко О. День сырка : [памятник плавленому сырку «Дружба»] / О. Одноколенко // Итоги. – № 47 - 2006. – С. 114 - 115

12. Самый первый : пельмень на вилке [Электорнный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.izvestiaur.ru/info/archive/view.html>

13. Босоногое детство : преодолевая стереотип образа // Первое сентября. Литература. - 2007. - № 21. - С. 40-41

14. Шенкман В. Бенедериана в камне и бронзе / В. Шенкман // Первое сентября. Литература. - 2007. - № 20. - С. 38-39

15. Шенкман В. Дон Кихот без Церетели / В. Шенкман // Первое сентября. Литература .- 2007. - № 23. - С. 40-41