

Музей кондитерского и пряничного дела

Сходите на экскурсию с посещением производства:

- изучите экспозицию музея и узнайте об истории развития кондитерского и пряничного дела в России и в Туле
 - познакомьтесь с процессом приготовления сладостей
 - побывайте на действующем кондитерском производстве, продегустируйте свежайшую сладкую продукцию, только что сошедшую с конвейера
 - заберите сладкий подарок с собой на память
- Продолжительность: 1ч 30мин

Условия приема групп:

- только по предварительной записи
- состав группы от 5 до 50 человек, возраст от 7 лет (7+)

Поучаствуйте в мастер-классе по выпечке настоящего тульского пряника:

- приготовьте тульские печатные пряники по традиционной технологии с помощью деревянной формы под руководством мастеров фабрики
- послушайте рассказ о русских ремеслах и промыслах, связанных с пряничным делом
- угоститесь чаем со сладостями, сделанными на фабрике
- получите пряники, сделанные своими руками, в памятной упаковке

Наш мастер-класс победитель Международного конкурса «Гастрономическое впечатление-2017» в номинации «Ешь и учись»!

Продолжительность: 1ч 15мин

Условия приема групп:

- только по предварительной записи
- состав группы от 5 до 26 человек, возраст от 7 лет (7+)

Дополнительная информация и запись на экскурсии и мастер-классы

Со вторника по субботу с 09:00 до 15:30

47919 084 54 49, +7 4872 39 68 11

museum@tkf.tula.net

vk.com/muzey71

Тула, Одоевское шоссе, 83

Автобус, №: 26, 36

Маршрутное такси, №: 12/15, 66, 158К (остановки <<ОАО ПК Балтика>>, <<ЗАО <<Бакалея>>)

Трамвай, №: 10, 14

Маршрутное такси, №: 35

(остановка Кондитерская фабрика «Ясная Поляна»)

