**Коломна** – один из древнейших городов Подмосковья. Каждому человеку, посещающему город, бросается в глаза обилие памятников архитектуры, древнейшие из которых относятся к ХIV веку. Сохранившиеся до наших дней кремлевские башни, здания церквей и соборов, шпили колоколен, усадебные застройки создают неповторимый колорит русского провинциального города.

**Коломенский кремль** – уникальный памятник русской истории и культуры, жемчужина русского оборонного зодчества. Построенный в 1525-1531 гг. он защищал московские рубежи от набегов орд казанских и крымских ханов, до середины XVI века занимал одно из ключевых мест в оборонительной системе московского государства.

Как и со всякой средневековой крепостью, с Коломенским кремлем связано множество легенд и преданий. Есть предание о том, что после разгрома польского нашествия в Коломенской башне кремля, была заточена жена обоих Лжедмитриев и возлюбленная мятежного казачьего атамана Ивана Заруцкого – Марина Мнишек. По одной легенде она умерла здесь «с тоски по воле», по другой «обернулась сорокой и улетела через окно-бойницу». С той поры Коломенская башня зовется в народе «Маринкиной башней». Множество тайн хранят и другие башни и подземелья кремля.В былые времена Коломна славилась на всю Россию простым, но очень вкусным лакомством – яблочной пастилой. В революциях и войнах прошлого столетия рецепт приготовления коломенской пастилы был утрачен, местные фабрики – закрыты. Исчез и вкус коломенской пастилы, а вместе с ним – аромат и вкус русской истории. При поддержке БФ В. Потанина в 2009 году был открыт **Музей исчезнувшего вкуса**

**«Коломенская пастила»,** возродивший вкус знаменитого лакомства. В ходе изысканий старинной рецептуры были обнаружены чертежи и планы Конфетно-пастильного заведения коломенского купца Петра Карповича Чуприкова, корпуса которого по сей день стоят на Коломенском посаде, а также уникальные архивные документы о технологиях изготовления пастилы XIX века. Приглашаем вас посетить Музей пастилы, где вы можете узнать все и об истории пастилы, и о технологии ее изготовления, полюбоваться различными видами этого лакомства, и, конечно, **попробовать ее**.

### Театрализованные программы в Музее пастилы (2023-2024 г.):

1. **«Чаепитие с Достоевским»:** музейное представление с таинством приготовления чая по Фёдору Михайловичу Достоевскому, перипетиями рождения нового романа в литературе и в жизни.

### Даты проведения 2023 г.: 06.11; 26.11.

1. **«Гениальные чаёвники»:** за чайным столом соберутся гении русской литературы – Пушкин, Толстой, Достоевский, Островский, Фет... Гении места – Лажечников, Пильняк, Гиляров-Платонов … Вы узнаете, какое отношение они имеют к Коломне, как они пили чай, как о нём писали, попробуете догадаться, какой сорт пастилы предпочитали.

### Даты проведения 2024 г.: 28.01; 23.02; 24.02.

1. **«Модный телеграф»:** в просвещенном XVIII и нежном XIX веках не принято было открыто выражать свои чувства. Дамы и кавалеры были вынуждены общаться при помощи символов и знаков. Был изобретен «модный телеграф». На программе вы узнаете много любопытных деталей из любовной культуры прошлого.

### Даты проведения 2024 г.: 09.03; 14.04; 29.04.

1. **«Праздников праздник»:** программа посвящена радостному празднику Пасхи с красивым праздничным чаепитием и рассказами о пасхальных традициях. **Даты проведения 2024 г.: 05.05; 11.05.**
2. **«Пастила нехороша без тебя, моя душа»** – так шутил в альбоме Анны Петровны Керн Александр Сергеевич Пушкин. В музейной гостиной за чайным столом вы окажетесь в компании с Пушкиным и героинями его повести «Барышня-крестьянка» Лизой Муромской и её гувернанткой мисс Жаксон. «Вкусные истории» и дегустация различных видов пастилы, родившихся родилось под влиянием гения Пушкина и его поэтических творений.

### Даты проведения 2024 г.: 26.05.

**«Калачная» – необычный музей**. Его можно назвать живым, потому как главным объектом музейного показа станет воссозданный по старинным руководствам процесс выпекания калачей. Он представляет собой полный цикл – от приготовления хмелевой закваски, «смеси мук», творения и разделки теста на ледяном столе – до выпекания и поедания калачей с пылу с жару по особым правилам, начиная с

«зажаристой губы» и заканчивая теплым «мякишем на животе».