

Тема: Пряничное искусство. Козули — расписные ароматные пряники на Рождество и Новый Год

Составитель:

Маркова Мария Владимировна

Козули — это украшенные разноцветной глазурью архангельские пряники, выпекаемые из теста в виде фигурок птиц и животных: лошадок, оленей, коровок и бычков, тюленей и козчиков.

История возникновения северных козуль давняя и красивая. По одной из версий традиционная выпечка поморов (народы, проживающие на побережье Белого моря) получила такое название, потому что на местном наречии «козуля» (иногда говорят «козюля») означает «змейка», «завиток». По другой версии, потому что пряники чаще всего пекли в форме козы, которая с давних времен считалась символом благополучия и богатства в доме.

Родиной этих пряничков считается Архангельск. Хотя в разных северных поселениях сохранилась своя техника выпечки козуль.

Самые известные из них:

- **Плоские архангельские расписные** пряники-козули появились на Русском Севере, когда населению губернского центра стали доступны сахар и пряности (корица и гвоздика), то есть не раньше XVIII века.
- **Каргопольские козули-тетёры**, в отличие от архангельских пряников, выполняются из хлебного жгута. Вместо расписных сплошных плоских фигурок, приготовленных из жженого сахара, в Каргополе делают «витушки». Тесто при этом вытягивается, раскатывается в тоненькие колбаски (не толще карандаша), и из него выкладываются различные витые фигурки.



- **Объемные холмогорские** козули готовили из черного теста, расцветенного в некоторых случаях белым тестом. По виду это стилизованные фигурки оленя из ржаного теста с головой, изображающей куст, украшенный яблоками и крылышками птичек из белого теста, напоминающие крылатое солнце из языческой культуры.



В старинные времена козули-пряники пекли строго раз в году: в дни святок и рождественских праздников. Северные народы искренне верили, что рождественские козули принесут им удачу, богатство и благополучие. Их считали оберегом и дарили на счастье всей семье.

Вся семья накануне праздников принимала участие в этом событии. Мужчины месили тесто, женщины вырезали фигурные пряники в форме птиц, животных, домиков, елочек, ангелочков, саней и рождественской звезды и пекли. Не

оставались без дела и дети: они активно помогали в их раскрашивании и украшении.

В Рождество все родственники, соседи, друзья, колядующие дети получали в качестве угощения козули. Перепадало и домашним животным, потому как считалось, что, съев такой рождественский пряничек, домашняя скотина принесет богатый приплод. Для северных народов, которые в основном жили за счет промыслов и скотоводства, это было важно.

В наши дни символ Поморья – рождественские и новогодние пряники-козули – пекут не только в Архангельске и области, но и в Мурманске, и на Урале. Отступив от строгих ритуальных традиций, их готовят к любым домашним торжествам и праздникам просто потому, что это вкусный и необычный десерт. Ими украшают елку, используют на колядках и как игрушки для детей.

А искусствоведами, ценителями народного творчества и художниками расписные пряники, приготовленные по старинным рецептам на землях Русского Севера, рассматриваются как этнографическая редкость и кулинарное произведение народного искусства.



Как приготовить пряники-козули?

Тесто для козуль готовили заранее, и оно могло выдерживаться на морозе не одну неделю. Впрочем, от этого его свойства становились только лучше. Потом из него вырезали фигурки разных форм, которые также изготавливались в каждой семье свои. И уже готовые и остывшие пряники расписывались белой и розовой глазурью, полученной путем добавления сока клюквы или брусники.

Потомственные архангельские пряничники утверждают, что самое главное, что требуется при их приготовлении, так это делать все без спешки, в хорошем настроении, с добрыми мыслями в голове, когда никто и ничто не будет отвлекать на другие дела.

Процесс приготовления состоит из трех основных этапов:

- готовим тесто;
- выпекаем;
- украшаем глазурью.

Медовые козули

Для приготовления пряничного теста потребуется:

- Мука – 450 г (можно взять только пшеничную муку, а можно смешать два вида: ржаной – 300 г, пшеничной – 150 г)
- Вода – 60 мл
- Мед – 150 г
- Сода пищевая – 1 ч. л. (погасить уксусом)
- Масло сливочное – 3 ст. л.
- Сахар – 150 г
- Специи молотые – корица, гвоздика на кончике ложки (можно взять также мускатный орех, кардамон, имбирь).

Печем пряники:

- Готовим жженку (делать это лучше всего в посуде с толстым дном) – расплавляем сахар на огне средней интенсивности. Когда весь сахар расплавится и станет коричневым, вливаем в емкость маленькими порциями крутой кипяток (делаем это аккуратно – можно обжечься образующимся при этом горячим паром и бережем глаза от сильно пенящегося и брызгающегося разогретого сахара). Добавляем мед, постоянно помешивая. В результате получаем сладкий густой сироп.

- В немного остывший сироп (до 70 градусов) добавляем сливочное масло и размешиваем до получения однородной сливочно-карамельной массы.

- В охлажденную массу добавляем соду, специи и еще раз перемешиваем.

- В подготовленную смесь постепенно всыпаем заранее просеянную муку и размешиваем, чтобы в тесте не было комков (сначала можно деревянной лопаточкой).

- Вымешиваем тесто на доске, всыпая муку небольшими порциями (избыток муки может сделать его чересчур тугим). Тесто должно получиться эластичным, мягким, напоминающим по консистенции пластилин, очень ароматным и вкусным даже в сыром виде.

Вымешивание теста – процесс трудоемкий и долгий. Но без этого пряники во время выпечки могут потрескаться.

- Готовое тесто перед началом выпечки нужно подержать на холоде (если торопитесь – хотя бы пару часов, а лучше оставить на сутки).

Далее, отрезая кусочки теста, раскатать пласт (толщина 6 мм до 8 мм) на разделочной доске, присыпанной мукой. Хрустящие и тонкие прянички получатся из более тонкого теста. Более нежные и пышные – из теста потолще. Это тесто подойдет и для выпечки пряничного домика.

- Аккуратно вырезаем ножом фигурки по контуру заранее заготовленных оригинальных шаблонов (трафареты ангелочков, фигурки животных, дедов морозов, снеговиков можно сделать самостоятельно из толстой бумаги или картона), разложив их на раскатанном тесте, или вырезаем готовыми формочками.



Если хотите использовать свои фигурки-прянички в качестве украшения на елку, в них можно сделать небольшие отверстия, куда после выпечки продевается ленточка.

Фигурки раскладываем на противень, застланный пекарским пергаментом. Между фигурками оставляем немного расстояния, потому что козули немного поднимутся при выпечке. Выпекать 8-10 минут при 200 градусах (но в целом ориентируйтесь на свою духовку). Пряничные фигурки должны подрумяниться, но при этом важно их не передержать в духовке (они могут пересохнуть, стать твердыми и растрескаться).

После того как наши пряники-заготовки полностью остыли, приступаем к их украшению и расписыванию цветной глазурью.



Архангельские козули традиционно должны быть расписными и их раскрашивали сладкой цветной глазурью. Чаще всего использовали белый цвет, символизирующий снег, и розовый – символ северного сияния. Коричневый цвет пряника – это цвет земли и дерева. В росписи же уральских козуль преимущественно используется глазурь розового, белого и голубого цветов.

На самом деле разукрасить козули – задача не из простых. Тут нужно проявить и мастерство художника, и вкус, и фантазию.

Узор может быть любым. Для разрисовывания можно воспользоваться обычным кульком в виде конуса с отверстием или кулинарным шприцем. Также подойдут обычные акварельные кисточки или карандаши с готовой сахарной цветной глазурью.

Но в старину (этот способ и сейчас используют потомственные козульщицы) рисовали и наносили белую сахарную обводку по контуру фигуры деревянной палочкой.



Придется побольше повозиться, если сначала пряники залить жидкой тонирующей глазурью полностью (например, нанести белый цвет), а затем по застывшей основе тонкой кисточкой или кулинарным шприцем выписывать цветы и различные узоры и наносить рисунок.



Как приготовить глазурь для козуль?

Вариантов существуют много. Вот один из них.

Потребуется:

- яичный белок – 2 шт.
- Сок лимона – 3-5 капель
- Сахарная пудра – 5 ст. л.
- пищевые или натуральные красители.

Белки взбиваются с постепенным добавлением сахарной пудры, пока масса не загустеет. Далее следует распределить ее по чашкам (их количество зависит от того, сколько цветов планируется использовать при раскраске). Для этого можно использовать любые пищевые красители. Но лучше, если они будут натуральными.

Белый цвет издавна получали из сахарной пудры. Желтый – из цедры лимона, зеленый – из сока шпината. Розовый и красный – из сока брусники, свеклы или клюквы. Коричневый – из какао-порошка, кофе. Оранжевый – из мандаринового и апельсинового сока. Сгодится также сок черноплодной рябины и моркови.

Готовые выпеченные фигурки пряников -козуль украсят рождественскую ёлку, а также порадуют ваших родных и близких!

