

Обрядовое печенье «козули»



Подготовила: Осипова В.С.
воспитатель ГБДОУ №11 Василеостровского р-на
г. Санкт-Петербург 2020

История возникновения козули

Козули первоначально являлись обрядовым печеньем народов Русского Севера. Обряд этот связан с периодом зимнего Солнцестояния. Это период 22 — 25 декабря.

Это лепные фигурки в виде животных: олени, коровы, быки, козы, а также могли быть птички, тюлени и др.



Одна из версий происхождения — за извитую, змееобразную форму древнее поморское печенье получило своё название — козули, от поморского слова «козуля» — змейка, завиток.

Первые козули появились на поморской земле много веков назад. Их считают наиболее древним видом печеного фигурного теста, восходящим к культовым фигуркам XII века. Имеется летописное свидетельство, что еще в XII веке наши предки лепили из теста фигурки быков и коров.



Объемные козули пекли только в
Холмогорском районе и на Терском берегу Белого
моря



Козули - печенье «тетерки» изготавливали в Каргопольском крае Архангельской области



Терские козули

В старину пряники делали и в виде животных — оленей, коньков, бычков, коровок, козчиков, тюленей. Создание хлебного стада - это видоизмененное жертвоприношение.

Пекут их и сейчас в поморских семьях на рождение ребенка, свадьбу, новоселье и на праздник Коляды



Козули – пряники, расписанные глазурью пекли в Архангельске (Соломбале)



Архангельские козули

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.

Пеклись только на Святки, Рождество, Новый год.



Фигура козы – символ плодородия



Чем больше таких фигурок будет на столе, тем больше будет животных в стаде и живности в лесах

Фигура лошадь – символ добра



Лошадку
подарить –
в добре жить
Конь — символ
Солнца, света,
тепла, любви

Фигура петух – символ счастья



Птицу получить –
счастливому быть
символ солнца и
счастья,
посланница неба

Изготовление

Козули изготавливают из специально приготовленного теста. Кусочкам теста придают форму различных животных — козочек и козликов, оленей, барашков, коровок и бычков, а также котов, тюленей и птичек. Фигурки запекают в печи или духовке на смазанном маслом листе.

В тесто добавляется специальный ингредиент — «жжёнка», который представляет собой сахарный сироп, уваренный и карамелизованный до янтарно-коричневого цвета.

Козули-пряники обычно красочно украшают с помощью глазури, которую изготавливают из взбитых белков с добавлением различных природных красителей.

Изготовление



Современность

В настоящий момент козули изготавливаются в Архангельской и Мурманской областях (например, в селе Варзуга). Здесь козули считаются символом Поморья.

Традиционно в этих областях козули пекут на новогодние праздники — на праздник Коляды и Рождество.

Также козули изготавливают и на личные праздники — новоселье, свадьбу и при рождении ребёнка. Считается, что козули, находящиеся в доме, охраняют его от злых духов. Поэтому изготовленные и выпеченные козули не съедают сразу и ни в коем случае не выкидывают.

Современность



Козули катали и сочиняли приговорки:

«Коровочка божья, титочка востра,
Сучок на бочку — дойна к молочку»



«Ходит баран по крутым берегам,
Сорвал травку — положил на лавку.
Кто ее возьмет, тот и вон пойдет!»



«Где козёл ходит — там жито родит,
А где коза с рогом — там жито стогом»

