

Мастер-класс на тему: «Архангельские козули – Рождественская традиция Русского Севера».



Подготовила: Васильева Т. В. воспитатель ГБДОУ №19
Василеостровского р-на г. Санкт-Петербург
2020

Маленька, рогатенька,
Головой не вертит,
На зубах хрустит...



Это про старинные поморские обрядовые пряники козюли (или козюли).

Их и в доме как оберег держали, и дарили как символ благополучия и достатка, и детям как игрушки давали.

Традиционно готовят такие изделия и в наше время в Архангельской и Мурманской областях, а также на Северном Урале.

Историю свою козули ведут, вероятно, с еще языческих времен. Изначально козули были объемными фигурками, такими мини-скульптурками, изображавшими домашних животных – коз, коров и пр., служивших чем-то вроде заместительной жертвы. Лепились они из теста (мука, вода), высушивались или запекались в печи и для еды не предназначались.



Позже, как более практичный вариант, фигурки стали делать плоскими, и, раз уж они сделаны из съедобных материалов, почему бы их не сгрызть после того, как выполнили свою ритуальную функцию. Естественным способом подсластить такие прянички было использование муки из пророщенного жита, которую поморы называли рóпшей. Можно предположить, что те, самые древние, объемные фигурки лепились из теста, скатанного в колбаски-жгутики: потолще для туловища, потоньше для ножек, совсем тоненькие – рожки.. Потом этот же прием - жгутики - продолжали использовать и для плоских фигурок.



Почему издревле фигурки козули стали лепить из теста на муке, а не, скажем, из глины, объясняется просто. Они были принадлежностью празднования наступления Новогодья, которое на Руси было «праздником урожая» и приходилось на сентябрь. После, с переносом границы года на зиму, и традиция выпечки козуль сдвинулась к этому сроку - их стали готовить к Рождеству. Весь ритуальный подтекст в народе сохранился, хотя и противоречил православным «нормам». И, конечно же, ни церковь, ни государство, в том числе и советское, такой пряничный промысел не одобряли, старались его уничтожить.. Спасибо, что в наше время еще имеются источники и мастера, благодаря которым поморские пряничные традиции удается возрождать и распространять.



Сегодня в регионах Русского Севера (Мурманск, Архангельск, Вологда, Каргополье...) параллельно существуют два варианта силуэтных пряников-козуль, считающихся Архангельской традицией. Первый – катанные козули – архаический вид пряников, их сейчас мало кто делает, но именно они хранят наиболее древние приемы выпечки. Центром их распространения считается северо-восток Архангельской области село Лешуконья.



Второй – вырезные расписные козули – они формируются из пласта раскатанного теста с помощью специально изготовленных форм-резаков. После выпечки такие пряники традиционно расписывают.



Состав пряничного теста со временем усложнялся, делая пряники все более приятными для поедания, но без утраты возможности долгого хранения. Согласно бытующему поверью, козули, выпеченные к Рождеству, следовало хранить до следующего Рождества и только потом съесть. Здесь стоит отметить два существенных момента – развитие сахарного производства в России (в тесто стали добавлять патоку) и появление на рынке заморских пряностей, позволяющих не только улучшить вкус изделий (собственно, тогда их «пряниками» и стали называть), но и обладающих бактерицидными и отпугивающими вредителей свойствами.



Главной пряностью для архангельских козуль издавна считалась гвоздика. Именно она обладает наиболее сильными «сохраняющими» свойствами. Со временем состав применяемых пряностей стал намного шире – в качестве так называемых «духов» стали использовать гвоздику, корицу, имбирь, кориандр, мускатный орех, а после и другие..



Развитие торговли и распространение городского быта стимулировали изготовление пряников на продажу. Технология вырезных козуль, как более подходящая для массового производства, получила широкое применение. Изделия потеряли строгую привязку к Рождеству и Новому году, увеличилось тематическое разнообразие форм. Кроме изображений домашних и лесных животных, а также символов Рождества (звезд, ангелов, елочек) стали появляться пряники, изображающие сцены из жизни – барышень, кавалеров, дома, мебель и прочие предметы обихода. А печь их стали по самым разным поводам – праздники, свадьбы, поминки, да и просто как лакомство или сувенир.



Формы-вырубки для пряников изготавливались вручную, а потому были весьма индивидуальны. К ним относились очень бережно, ведь они служили визитной карточкой пряничных дел мастера.



Принципиальной разницы в приготовлении теста для катанных и вырезных архангельских козуль нет. Существенно лишь то, что для первых тесто должно быть несколько мягче. Муку используют нерафинированную – пшеничную и ржаную. Процентное соотношение, наверное, каждая мастерица подбирает на свое усмотрение. Те, кто поддерживает традиции изготовления таких пряников, чувствуют тесто на интуитивном уровне и полагаются на эти свои ощущения. Потому-то мастерство осваивается за немалый срок и передается из рук в руки.



Вместо патоки в наше время в тесто добавляют *сироп из пережженного сахара*. Именно он придает тесту нужный цвет, вкус и пластические свойства.

Тесто для пряников готовится заранее и выдерживается в прохладном месте. В нем идут процессы ферментации и оно созревает, обретая необходимую текстуру.

Испеченные пряники получаются плотными, твердыми и очень крепкими, они могут прекрасно храниться, и даже не один год.



Катанные архангельские козули в украшениях уже не нуждаются.

А вот вырезные расписывают сахарной глазурью.

Традиционный вариант – два цвета: белый и розовый. В пряниках, изготавливаемых к Троице, дополнительно вводятся детали зеленого цвета (листочки). Для пасхальных пряников в виде яйца набор цветов не ограничен. Белого, розового и зеленого цветов несложно добиться натуральными средствами – соком ягод, свеклы, зеленых трав.

Почему белый и розовый.. Белый это снег, розовый – отсылка к солнцу, которого зимой мало и свет его неяркий.



В прежние времена козули расписывали с помощью заостренных деревянных палочек. Сейчас глазурь помещают в корнетики из пергамента или целлофана.

Техника – контурная обводка, прорисовка деталей сплошной линией, волнистые линии, точки.

Чтобы усилить ощущение снежности, можно слегка присыпать фрагменты пряника с еще не застывшей глазурью сахарным песком.



Если пряник в виде животного, то мордочка должна быть повернута обязательно влево. Пряники в виде человека – добры-молодцы, барышни и пр. - должны смотреть лицом на вас (изображение в фас).

Изготовление форм для вырезания пряников было традиционно мужским делом. Замес теста – тоже. Тесто на пряники заводили сразу в большом объеме, и замес был весьма трудоемким занятием. Зато формовка, выпечка и роспись – женская прерогатива. К росписи еще и детей можно было подключать.

Каждый род имел свой рецепт приготовления козуль, который держался в тайне. Со временем они дополнялись, менялись, усовершенствовались. Однако до нашего времени дошло немало и старинных рецептов.



Рецепт теста:

- Мука пшеничная – 850 гр.
- Сахарного песка - 2 стакана
- 3/4 стакана кипятка
- Соль - щепотка
- Сода – 1 ч. л.
- Сливочного масла - 200-250 гр.
- Яйца куриные – 3 шт.
- Пряности – 3 ст. л.



Глазурь:

- Яйцо куриное – 1 шт.
- Сахарная пудра – 200гр.



Сначала варим жженку. Понадобится тяжелая кастрюлька объемом не менее 2-2,5 литров.

Стакан сахара высыпать в кастрюлю и дать ему расплавиться. Когда он закипает, поднимается густой пеной. Сахар начинает гореть, появляется удушливый дым. Пена поднимется до верха кастрюльки, потом начнет оседать.

Когда этот процесс закончится, аккуратно и очень осторожно влить стакан кипятка (лучше из ковшика с длинной ручкой, чтобы не обжечься паром).



Высыпать оставшийся сахар, добавить сливочное масло и перемешать все до растворения. Масляно-карамельной смеси дать остыть.

Пряности (гвоздику, корицу, имбирь и кардамон) смешать с яйцами, солью и содой, вылить в сироп.

В просеянную муку влить жидкие ингредиенты.

Замесить тесто до мягкости.

Для катанных козуль тесто должно быть очень пластичным и менее плотным, чем для вырезных.

Тесто должно получиться гладким, плотным, с ярко выраженным глянцем на поверхности. В работе оно очень приятное.

Выдержать тесто не менее суток в холодильнике, затем можно приступать к разделке.



Для катанных козуль все фигурки делаются из жгутиков. Для них надо взять кусочек теста размером с мячик для пинг-понга который потом раскатать сначала в колбаску, а затем легкими касаниями, катая по ровной плоской поверхности, растягивать в жгутик ровной толщины (потоньше карандашика). Олень, козлик, баран лепятся примерно одинаково, отличаются только рогами.

Складочки на жгутике укладываются не слишком плотно, потому что в процессе выпечки тесто будет расширяться, и фигурка может деформироваться. К тому же просветы и ажурность считаются красивыми. Кстати, отверстия пригодятся для того, чтобы продеть в них веревочку и повесить пряник на елку.

Чтобы подчеркнуть узнаваемость силуэта фигурки, используются и маленькие шарики – допустим, это глазки или др. детали.



Для вырезных козуль тесто раскатываем
Толщина раскатки примерно 2-10 мм.
Чтобы получить тонкие и хрустящие прянички, то тесто надо раскатать не толще двух-трех миллиметров. А если предпочитаем пышные и нежные, то до одного сантиметра. Далее вырезаем фигурки формами - вырубками или с помощью трафаретов. И не забываем, что животные смотрят всегда влево.

Затем противень застелить пекарским пергаментом и разложить фигурки. Выпекать их будем при 180 градусах не более пятнадцати минут. Они очень быстро подсыхают, поэтому следим за тем, чтобы не передержать их. Готовые изделия завернуть в полотенце, а когда остынут – сложить в коробочку. Рецепт их не очень прост, да и времени потребуется много потратить, но зато каков результат!



Осталось только разукрасить пряники.
Если вас поразила красота и история северных
пряников, обязательно попробуйте испечь такое чудо к
праздникам, порадуйте себя и своих детей. Пусть
выпечка козуль станет приятной традицией в вашей
семье. Ведь так прекрасно, когда в преддверии
праздника в доме вкусно пахнет!

