

Козули



Архангельские козули.
(ИСТОРИЯ, РЕЦЕПТЫ,
РИСУНКИ)

Архангельск,
1990

Составитель Большаков С. В.

<http://arkhkrai.ucoz.ru/>



Сотни лет на русской земле мастерицы пекли вкуснейшие, сказочно красивые пряники. Маленькой приметой северного края стали «козули». Драгоценный клад оставили нам наши предки. Не растратить бы его, не испортить чудесную красоту «козульного» искусства...



Русский Север издавна славился ремеслами. Многие виды народного искусства достигли здесь художественного совершенства: плотницкое искусство, кузнечное дело, резьба и роспись по дереву, вышивка и ткачество, шитье жемчугом и золотом, кружевоплетение. Все, чем занимался житель Севера в своем нелегком быту, хранило на себе отпечаток его таланта, душевного здоровья и тепла. Вот и северные пряники - козули, пусть малая толика этого умения, но убедительно характеризующая быт северян.



Архангельские «козули» - произведения народного искусства, имеющие свою историю и вызывающие немалый интерес у художников, искусствоведов, у самого широкого круга любителей народного творчества. Б.В. Шергин вспоминал: «В самом Архангельске пекли исстари большие и малые пряники – «козули».



Так что же такое – архангельские «козули»? Что означает слово «козули»? Откуда оно?

Может попробовать найти объяснение в том, что исстари в северных деревнях пекли на рождество лепные фигурки животных из ржаною теста? Наиболее часто встречающимся было изображение козы – по-видимому, отсюда и пошло местное название такого печения — козули.



Исследователи народного искусства проводят связь между мучными фигурками и новогодним культовым жертвоприношением.

Большую роль в русском искусстве играли образы животных и птиц. С ними связывалась сложная система представлений и верований, в основе которых лежало поклонение силам природы.



Наиболее древними и самыми распространенными были образы коня, птицы, оленя. Конь — символ солнца, небесный олень — олицетворение нарождающейся жизни, в данном случае рождение солнца, которое от зимы поворачивает к лету.

Выпечка обрядового печения - народный обычай календарных праздников у многих народов. Накануне Нового года выпекали из теста коровок, овечек, оленей с надеждой, что это будет способствовать приумножению скота во дворе.



Следует вспомнить и то, что к обрядовому печению относятся и мартовские «жаворонки» из теста с «глазками» из черники или изюма, и каргопольские «тетеры», выпекаемые к дню весеннего равноденствия.

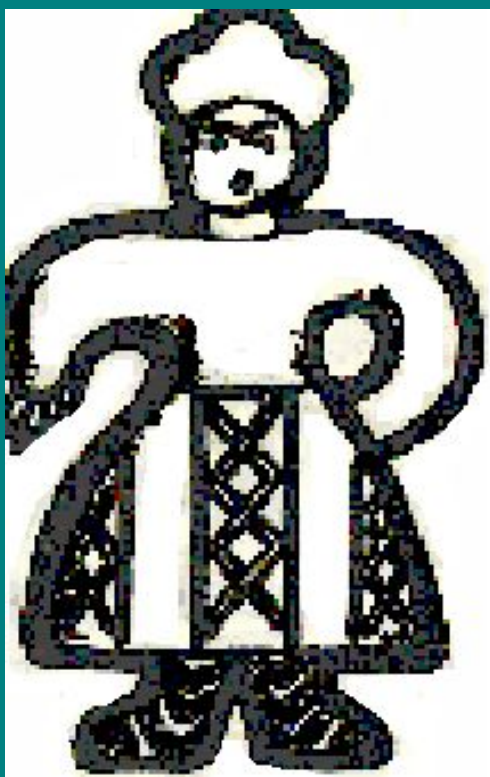
Каргопольские «тетеры».





По мнению Е.Кагарова, «изготовление обрядового печения в виде различных животных - это замена реальных жертвенных животных». Основные персонажи северных козуль — олень и конь — были некогда священными жертвенными животными.

Таким образом, козули — в прошлом предмет ритуальный. В наши дни обрядовое печение, потеряв свой религиозный смысл, предстает в роли подарка, лакомства к Новому году.



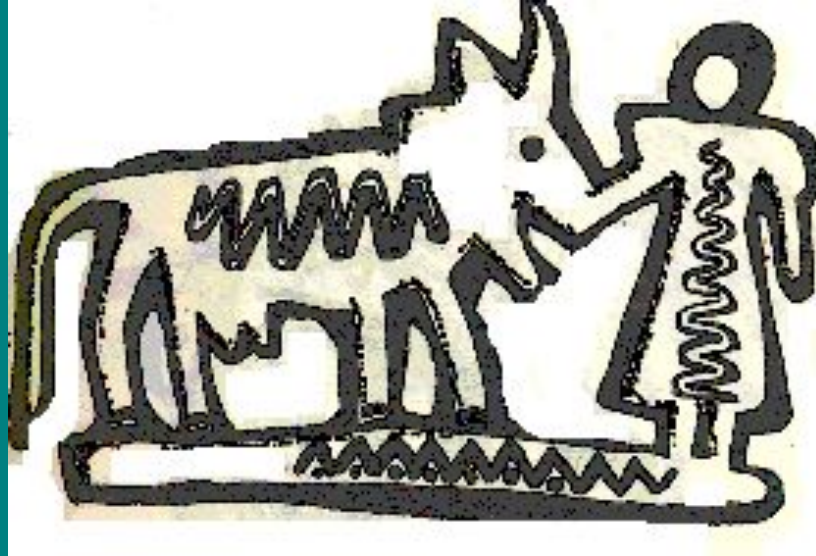
В 19-м столетии в Архангельске существовала своя школа пряничного дела, к сожалению, сейчас полностью утраченного. Печатные пряники изготовлялись с помощью пряничных досок. Мастер вырезал в толще досок узор, который высоким рельефом отпечатывался в тесте пряника. Эти пряники схожи по способу выпечки и рецепту с популярными в Польше пряниками. По-видимому, из архангельской фигурки – «козули», городского печатного пряника и появился сегодняшний вид архангельской «козули».

Сейчас это ремесло существует в форме домашнего творчества: выпекают по сохранившемуся обычаю в канун Нового года как подарок и лакомство близким. А в дореволюционном Архангельске были кондитерские, выпекающие рождественские козули на продажу.

Выпечка козуль трудоемка и требует терпения. Пряники вырезаются металлическими формами, эти формы традиционны и передаются в семье, выпекающей козули, из поколения в поколение. Рецепт приготовления пряников несложен и не очень отличается у разных мастериц: мед или сахар, масло, яйца, корица, гвоздика, мука - вроде бы все есть. Но мало приготовить по рецепту, когда есть небольшие хитрости: как сахар пережечь, сколько тесто выдержать, как сироп сварить. Только знание всех тонкостей этого искусства даст ароматный на вкус, тающий во рту пряник.



Надо сказать, что архангельские козули славились не только отличными вкусовыми качествами, но и, прежде всего, высокохудожественным оформлением. Сочетание коричневого теста пряника и белой глазури дает эффект сказочности, рождественского чуда.



Тематика изображений очень разнообразна. Наиболее часто встречаются изображения животных и человеческих «козуль»: коня, оленя, ненки, бабы с коровой, пастуха с собакой, оленьей упряжки, корзинки с цветами, птицы.



Потомственные мастерицы сохраняли формы и традиции росписи предыдущих поколений и на их основе создавали новые формы созвучные новому времени (таково появление барышень, деда мороза, елки, звезды).



Творчество козульщиц многообразно. Несмотря на традиционность форм, в творчестве каждого мастера есть своя индивидуальная окраска. Небольшая фантазия проявляется в украшении пряника глазурью, хотя и расписывают их мастерицы так, как это делали их матери, бабки, прабабки.



Но уходят старые мастера, и с их уходом незаметно рвутся ниточки преемственности традиций, когда-то бережно передаваемых из поколения в поколение.

Крайне необходимо для нас, а более всего для наших потомков попытаться возродить северную школу пряничного дела: и рождественские «козули», и совсем забытые уже печатные пряники.

МЕДОВЫЙ ПРЯНИК.

200 г. меда, 400 г. муки, 200 г. сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 1,5 яйца, 0,5 лимона, 2 чайные ложки порошка корицы, имбирь, гвоздика, соль по вкусу.

Мед вылить в кастрюлю, положить туда же масло, поставить на огонь и прогревать до тех пор, пока масло не растает, снять с огня. Добавить в мед сахар, соль, имбирь, взбитые яйца, толченую гвоздику, тертую цедру лимона, порошок корицы. В конце всыпать муку, размешать.

Обсыпать стол мукой и раскатать на нем пряничное тесто пластом. Нарезать тесто в форме различных фигурок, уложить на противень, смазанный маслом и обсыпанный мукой. Выпекать пряники в несильно разогретой духовке. Готовые пряники покрыть глазурью. Для ее приготовления 1 яичный белок хорошо размешать со 100 г. сахара и ванилью.



Глазурь простая сахарная:
150 г. сахарной пудры, 3 ст.
ложки воды или молока.
Процеженную сахарную
пудру постепенно смешать
с очень горячей жидкостью.

Глазурь цветная:

150 г. сахарной пудры, 2-3 ст. ложки морковного, свекольного или шпинатового сока.

Смешать продукты. Вместо сока можно использовать пищевые красители. Если нет специальных красителей, можно использовать естественные:

белая краска: сахарная пудра, молоко (сливки), сметана;

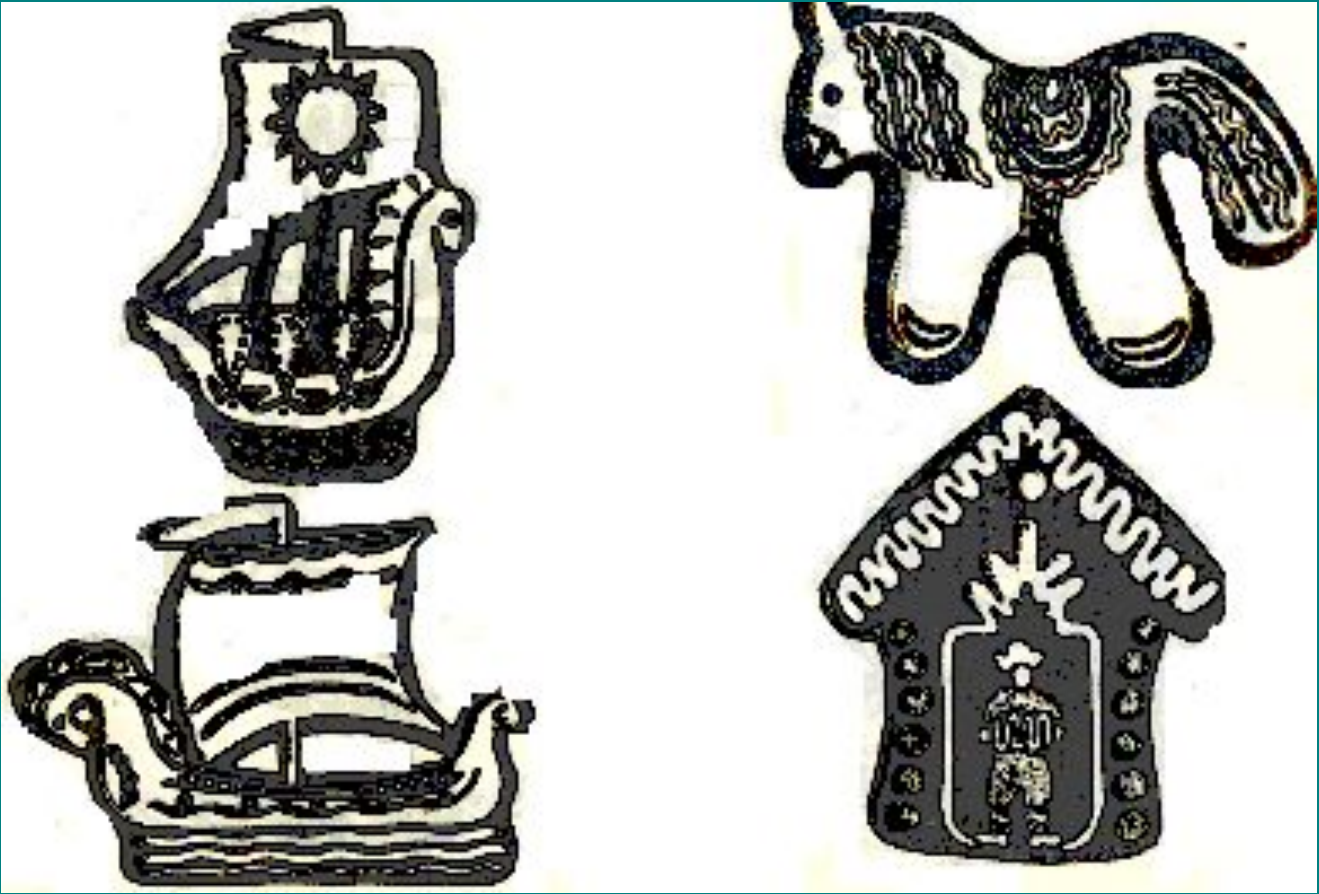
желтая: лимонную цедру, растворенную морковь и маслом, обжарить в течение 3-5 минут до размягчения и процедить через марлю;

зеленая: зеленый сок из отжимки шпината;

красная и розовая: сок малины, клубники, брусники, смородины, вишни, граната, отварной свеклы;

оранжевая: сок апельсиновой и мандариновой цедры или смесь желтой и красной красок; коричневая: какао порошок.

В.М.Ковалев, Н.П.Могильный «500 рецептов славянской трапезы» М. 1990г.



Архангельская козуля

Пережечь стакан сахарного песка, растворить его в стакане горячей воды. Добавить два стакана сахарного песка и размешать до растворения. Выключить огонь и добавить 150 г. сливочного масла или сливочного маргарина, по одной чайной ложке корицы, гвоздики и соды, немного остудить, добавить одно яйцо и два желтка. После этого засыпать около 0,5 кг. муки: сделав тесто, чтобы оно не прилипало к рукам. Тесто выдержать в кастрюле и целлофане в прохладном месте неделю. После этого добавить в тесто еще 0,5 кг. муки и раскатать его до толщины 0,5 см. Тесто вырезать формами и выложить на противень, смазанный один раз маслом. Смазать пряники взбитым яйцом с водой в соотношении 1:1 и поставить в духовку. Выпекать 5-7 минут при температуре 180-200 градусов. Пряникам дать подсохнуть, снять их с противня и украсить глазурью.

Глазурь готовится следующим образом:

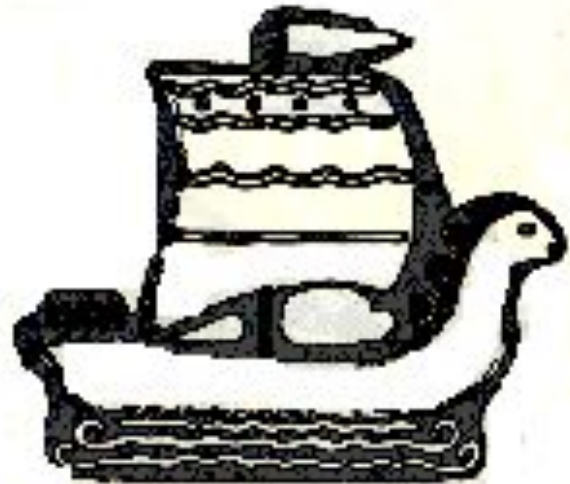
- сварить сироп из 1 стакана сахарного песка и 1 стакана воды (готовность сиропа можно проверить колечком - из него должны выдуваться пузыри);
 - горячий сироп влить в 2 взбитых белка и взбивать эту смесь до остывания;
 - добавить 2-3 капли лимонной кислоты или уксусной эссенции и придать цвет пищевыми красителями.
- Козуля готова. Приятного аппетита на доброе здоровье.

Козули «Соломбальские»

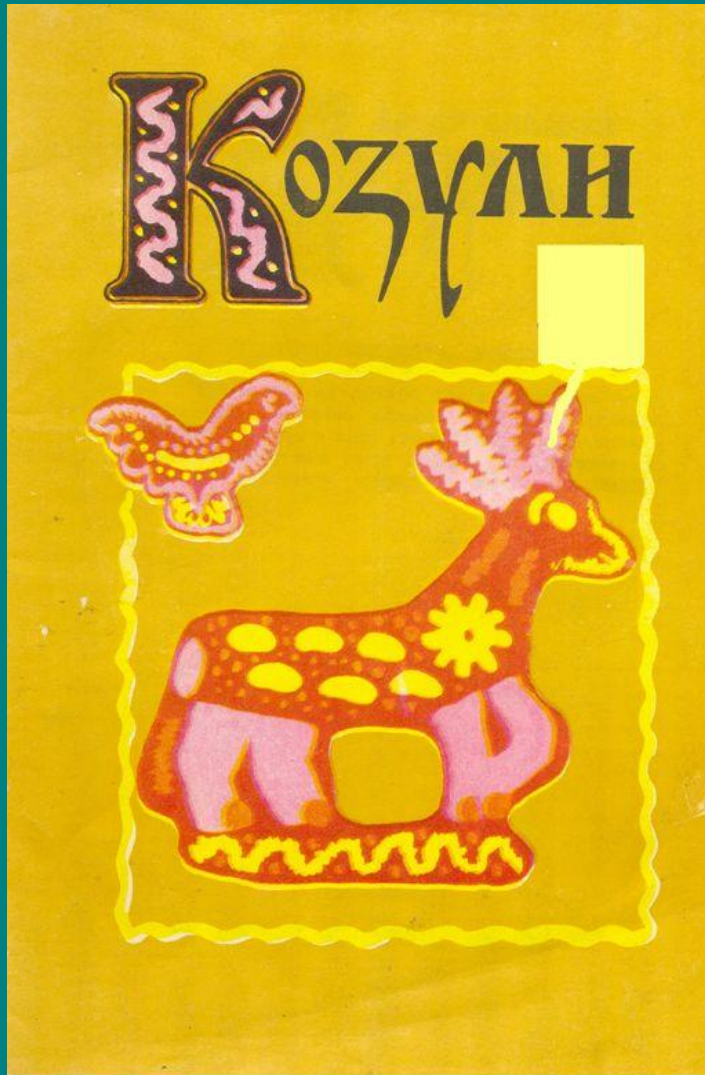
200 г. сахарного песка, 500 г. маргарина, 1/2 чайной ложки соли, 4 яйца, 1 столовая ложка корицы, 1 ст. ложка гвоздики, 2,5 чайной ложки соды (погасить уксусом), 2 кг. муки.

200 г. сахарного песка пережечь, влить в него постепенно 2 стакана кипятка и добавить еще 400 г. сахарного песка. Снять с огня, но в еще теплую массу подмешать маргарин и соль. Полученную массу остудить. Добавить яйца, корицу и гвоздику, ввести соду, погашенную уксусом, в последнюю очередь муку. Замесить крутое тесто, разделить его на части, коржи раскатать и можно вырезать фигурки. Изделия перед выпечкой помазать желтком, разбавленным водой (на один желток 1/2 стакана воды).

После выпечки остывшие козули расписываются цветной глазурью.



Литература



Колтовая В., Шалев А.
Архангельские козули. -
Архангельск, 1990.

