



Архангельские «козули»: история и современность

*Презентация для
обучающихся (1 год) по
общеразвивающей
общеобразовательной
программе «Древо Жизни»
Педагог: Татуйко И.Н.*

Цель: знакомство с историей архангельских козуль и технологией их изготовления



Более современный вариант(резной пряник)



Архаический вариант козули

Понятия и термины

- *«Архаичеккий» (oe)* — явление, предмет, мировоззрение, относящиеся к далекому прошлому человечества.
- *«Архáнгельск»* — город на севере европейской части России, в устье Северной Двины, в 30-35 километрах от впадения её в Белое море.

Понятия и термины

- *«Козули»* — обрядовое печенье из пшеничной или ржаной муки, чаще всего в форме овец, коров, лошадей.
- *«Поморы»* — коренное русское население побережья Белого и Баренцева морей, а также представители этого населения (жителей Архангельска тоже называли поморами еще в 17 веке).

Понятия и термины

- *«Патока»* — продукт неполного кислотного (разбавленными кислотами) или ферментативного гидролиза крахмала. Образуется как побочный продукт при производстве сахара и крахмала.
- *«Пряности»* — различные части растений, обладающие специфическим, в той или иной мере устойчивым ароматом и вкусом, традиционно добавляемые в пищу в малых дозах, в основном, с целью улучшения вкусовых качеств продуктов, а также для предотвращения их быстрой порчи.

Краткая историческая справка

Историю свою козули ведут, вероятно, с еще языческих времен. 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*.

Краткая историческая справка

Принято считать, что слово «*козуля*» произошло от козы, как домашнего животного, игравшего очень важную роль в быту поморов - обеспечивавшего как пищей, так и другими необходимыми вещами.

В поморском говоре слово «*козуля*» имеет еще одно значение: *змеевидный завиток, змейка*. А пряники козули как раз и формировались укладыванием тонких «*змеек*» из теста, образуя силуэт животного.

Краткая историческая справка

Изначально *козули* были объемными фигурками, этакими *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.

ВИДЫ КОЗУЛЬ:

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 Лешукония.

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

СОСТАВ ТЕСТА

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).

Рецепт теста (адаптирован):

- Мука ржаная (если нет ржаной, можно из любой муки, ржаная придает особый вкус и крупитчатость тесту) 3-4 стакана;
- мука пшеничная 3-4 стакана;
- 3 ст. сахарного песка;
- 1 ст. кипятка;
- соль (по вкусу);
- сода (на кончике ножа);
- 200-250 г масла;
- 3 яйца;
- пряности (гвоздика была традиционной пряностью)

Роспись пряника

Традиционный вариант – *два цвета: белый и розовый.*

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

Характерный стиль росписи – наивный. Пряник полностью не закрашивают, только выделяют детали. Важно чтобы просвечивал естественный коричневый цвет пряника. Символика *коричневого цвета – земля, деревья, деревянный дом как жильё.*

Технология росписи пряника

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.

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 .

Кто изготавливал пряники?

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 работа*. К росписи еще и *детей* можно было подключать.

Практика. Катанные козули



Для катанных *козуль* все фигурки делаются из жгутиков. Для них мы берем кусочек теста размером с мячик для пинг-понга, сминаем его в плотный шарик, который потом раскатываем сначала в колбаску, а затем легкими касаниями, катая по ровной плоской поверхности, растягиваем в жгутик ровной толщины

Практика. Катанные козули



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.

**Центральная фигура- катананя
«козуля»**

Выводы:

- архангельские козули имеют языческие корни (архаическое обрядовое печенье);**
- в древности козули пекли для ритуалов символического жертвоприношения (их не ели);**
- позднее козули стали печь, как печенье на праздники (Новый год у славян был р в сентябре), а затем и в январе (с принятием христианства на Руси и сменой стиля календарного);**
- архаические козули были объемные и катанные, в позднем средневековье стали вырезными.**

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

***УКРАСТЕ
СВОЙ РОЖДЕСТВЕЕНСКИЙ СТОЛ!***