

# Архангельские козули

Вероника Толпекина





Крупная проза

Вероника Толпекина  
**Архангельские козули**

«Автор»

2023

**Толпекина В.**

Архангельские козули / В. Толпекина — «Автор»,  
2023 — (Крупная проза)

Есть на поморском Севере уникальное лакомство, самые нарядные в мире пряники – козули. Именно о них в этой книге расскажет вам потомственная архангельская пряничница. История козуль, особенности рецепта, польза, сравнения, поморский колорит и даже словарь поморской пряничницы – все это погрузит вас в атмосферу сурового, морозного и в то же время творческого и радушного Русского Севера. А еще вы точно захотите попробовать эти вкусные и ароматные пряники – козули.

© Толпекина В., 2023

© Автор, 2023

## Содержание

Что такое козули?	5
Пряничная династия	7
Козульный гороскоп	8
Старинный рецепт козуль	10
Козули против имбирных пряников	11
Секреты моей бабушки	12
Три главных качества лучшего мастера – пряничника.	13
Пять способов испортить тесто для козуль.	14
Секретные трюки изготовления козуль.	15
Как правильно выбрать козулю?	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

# Вероника Толпекина

## Архангельские козули

### Что такое козули?

*Дайте, дайте мне пряник козулю.  
Потому без него кто мы есть?  
Без козули я Юле "не вдую!"  
Без него и застолье не в честь!  
От козули утроятся силы.  
В верх карьера пойдёт и пупок!  
Привези мне козулю друг милый.  
Дал рецепт тех козулей сам Бог.  
Кто не пробовал эти козули.  
Тот уцербен завистлив и глуп.  
Того просто по жизни надули.  
Он не носит как деды тулуп.  
Мне иных штук пряничных не надо.  
За козули полтыщи отдам.  
Те козули для русских отрада.  
Только с близкими их-пополам  
Автор: Игорь Степанов-Зорин*

Пряники – это один из самых древний видов кондитерского изделия у многих стран и народов.

Еще при вскрытии египетских гробниц археологи находили окаменелые мучные изделия из меда. А при раскопках в Италии были обнаружены глиняные формы для изготовления древних пряников – медовиков.

Пряниками они стали называться гораздо позднее, когда появились различные пряности. Первые записи о пряниках появились еще в 350 году до нашей эры. Пряники в известной нам форме впервые были изготовлены в Бельгии в городе Динан, позднее были заимствованы народом из города Аахен (Германия).

Аахенские пряники – это традиционные немецкие пряники прямоугольной формы, усыпанные различными орехами, цукатами, а также пряностями и марципанами.

Нюрнбергские пряники В 15 -16 веке пекли пряники в Германии из медового теста, на котором делали отпечатки поучительных картинок. Это было нечто сухое: на этот пряник чаще смотрели, чем его ели. Готовили такие пряники не только Рождеству, но и к Пасхе, свадьбам и крестинам.

В 15-ом веке были распространены пряники-картинки. Сначала на них изображались только религиозные и мифологические мотивы: Мадонна с младенцем, Рождение Христа, Крещение Христа, Адам и Ева, Играющий Орфей, Самсон со львом.

В 1640 году в Польше стали известны торуньские пряники. Их часто использовали в качестве приданого польских девушек. Они отличались большим количеством пряностей. Несладкие пряники употреблялись в основном как закуска к водке, а сладкие подавались на десерт.

На Русь пряник впервые попал в IX веке. Завезли его варяги, видимо на пути в греки. Называли «медовым хлебом», ведь мед составлял половину всех ингредиентов. Позднее русские пекари привели рецепт к привычному для нас виду.

Почему на Руси так много разных пряников. Печь пряники на Руси любили, поэтому так много разновидностей этого лакомства существует: тульский, архангельский, городец-

кий, вологодский, тверской, вяземский. И это далеко неполный перечень. Самый известный, конечно же, тульский. Среди своих русских собратьев он один отмечен золотой медалью кулинарной выставки в Париже. А французы знают толк в десертах.

Конечно, я расскажу о разгонных пряниках. Нет-нет, они никуда не бегут и от них плохо никому не становится. На Руси их вручали гостям, которые, по мнению хозяина, засиделись. Их нужно было разгонять. А как это сделать, не кнутом же гнать. Тем более, что зная нрав своих гостей, хозяева заранее напекали пряников разгонных.

Но среди пряников Козуль никогда не было разгонных – потому что Северный народ очень гостеприимный и радушный и всегда предложит чашечку чая с вкуснейшими Козулями.

Изготовление козуль – это древняя традиция Архангельской области, которая уходит своими корнями к XVIII – XIX вв., а её предыстория уходит в такую древность, что даже учёные не могут точно сказать, когда же появились первые фигурные пряники. Козуля – это и украшение новогоднего стола, ёлки и отличный талисман.

Прежде, чем фигурки – козули ставили на стол, надо было стол рождественский подготовить, это было особое таинство. Ножки у стола обматывали верёвками, это делалось для того, чтобы скотина в лесу не заблудилась, а у кого кошки или собаки есть – чтобы из дому не сбежали. А под скатерть надо было класть сено или солому, в память об Иисусе Христе, который тоже в хлеву, в яслях родился. А в память о чудесной ёлочке, развеселившей маленького Иисуса, клали еловые ветви. И вот, рождественский стол был готов, и конечно главное украшение стола – козули.

Козуля – это не только новогоднее и рождественское угощение, но и талисман. Дарили козули с пожеланиями удачи и здоровья в новом году: «Козулечку подарить – прибыль в дом получить!». Считалось, чем больше подарков раздаст семья, тем благополучней у неё будет жизнь в новом году.

## Пряничная династия

История пряничного дела насчитывает несколько веков и связана с различными культурами и народами. В разных странах пряники называются по-разному и имеют свои традиции и особенности. Но одним из общих факторов, который существовал на протяжении многих лет, является наследственность и династийность в этой отрасли.

Многие производители пряников в разных странах передавали свои секреты и навыки из поколения в поколение. Семейные предприятия были очень распространены в производстве пряников. Такие фирмы передавали традиции и опыт работы от одного поколения к другому, сохраняя уникальный вкус и качество своей продукции.

На протяжении истории пряничного дела возникали целые династии производителей, которые в течение многих лет преуспевали в своей отрасли. Одним из ярких примеров такой династии является семья Ле Блю, которая занималась производством пряников в городе Джент в Бельгии на протяжении трех столетий.

Стоит отметить, что наследственность и династийность в пряничном деле имели как позитивные, так и негативные аспекты. С одной стороны, это позволяло сохранять уникальный вкус и качество продукции на протяжении длительного времени. С другой стороны, такая система наследования могла приводить к застою в развитии производства, возможным конфликтам между наследниками и утрате потребности рынка в данном продукте.

Я научилась делать и печь свои первые пряники Козули от своей прабабушки. Прямо стоя у деревенской печи, она мне, пятилетней девочке рассказывала как создавать ароматное тесто, как раскатывать его, как выпекать и расписывать пряники. И любовь к пряничному делу и восхитительным Козулям во мне крепла. В 25 лет я покинула Архангельск, но тоска и любовь по традиционным поморским лакомствам не прошла. И вот я пеку снова Козули и расписываю их в лучших семейных традициях.

Кстати, меня часто спрашивают, почему именно такой рисунок я выбираю – похожий на кружево. Это уже другая история, но моя прабабушка была еще и знатной кружевницей. Именно кружева она переносила и на пряники.

## Козульный гороскоп

Сейчас Новогодняя лихорадка начинается задолго до самих праздников. На заснеженных улицах уже развесили мерцающие гирлянды, а на полках сувенирных магазинов рядом с рождественскими елками красуются всевозможные товары. Вот и у меня дома появилась Новогодняя елка. А на ней уже красуются новогодние игрушки вперемешку с вкусными пряниками. Так что елка не только красивая, но и ароматная.

Считаю, чтобы встретить Новый год счастливо и получить желаемое в течение года, на Новогодней елке каждого должен висеть пряник – Козуля, подходящий ему по знаку Зодиака.

На что обратить внимание при выборе пряника-подарка на Новый год – сейчас расскажу:

Порывистые, честные и отважные **Овны** высоко оценят прямую новогоднюю символику, без каких-либо намеков. Поэтому подберите для них – Новогоднюю елочку- Козулю или яркий расписной шар, который они смогут повесить на свою елку перед встречей праздника. Подарок для знака Овен

Талантливым и гостеприимным **Тельцам** по душе сладкое, поэтому заранее закупитесь любым пряником- Козулей с большим количеством айсинга (сахарной глазури). Пусть рисунок айсингом будет тоже на айсинге. Например, яркие вареники или носочки с нежным узором. Подарок для знака Телец

Романтичные и интеллектуальные **Близнецы** для души предпочтут на Новый год отдых в приятной компании. Им подойдут наборы небольших пряничков – Козуль, но в большом количестве. Чтобы Близнецы смогли ими угостить всех своих гостей. Например, пряничные разнополые человечки-Козули с множеством эмоций. Подарок для знака Близнецы

Раки, как заботливые и верные домоседы, оценят на Новый год пряничный домик – Козулю. И пусть там будут и двери, и окошки, и даже свет в окошках. А еще приложите к подарку рецепт приготовления таких пряников. Им непременно захочется приготовить такие же. Подарок для знака Рак

**Львам** нравится чувствовать себя благородным рыцарем на белом коне. Поэтому смело дарите грациозных лошадок и оленей с ветвистыми рогами. А если украсите их копытца и рожки серебристым или золотистым кандурином – он почувствует себя от вашего подарка – VIP персоной. Подарок для знака Лев

Хозяйственной и милосердной **Деве** в канун праздников подарите пряничного Козульного ангела. И пусть он охраняет Деву весь год. Будьте уверены, вряд ли пряник-Ангел будет съеден. Скорее всего займет почетное место в квартире Девы. Подарок для знака Дева

Справедливые и утонченные **Весы** равнодушны к искусству, поэтому набор Козульных снежинок – лучший подарок. А если можно будет ими украсить и Новогоднюю елку, Весы будут просто счастливы. Подарок для знака Весы

Проницательный правдолюб **Скорпион** на Новый год захочет окунуться в атмосферу таинственного, поэтому волшебные палочки или колокольчики – лучший вариант для него. А уж он то пожелает и наколдует, что ему захочется. Подарок для знака Скорпион

Для души **Стрельцу** на Новый год подойдет транспортное средство – например новогодние саночки. А если туда посадить Деда Мороза со Снегурочкой, Стрелец точно захочет к ним присоединиться. Подарок для знака Стрелец

Целеустремленным и консервативным **Козерогам** для души подойдет экскурсия в Новогодний сосновый или еловый лес, чтобы наполнить свою корзинку, если не подснежниками, то пряничными шишками-Козулями. Подарок для знака Козерог

Притягательные и общительные **Водолеи** – тонкие ценители экзотики. Поэтому отправляем их на Тропический остров и дарим пряничный ананасик – Козулю. Подарок для знака Водолей



**Рыбы** – мечтатели, способные на самопожертвование. Представители этого водного знака зодиака просто в восторге от пряничных рыбок – Козуль с красивой узорной золотистой чешуей. Подарок для знака Рыбы

В старину к подаренным козулям поморы относились бережно. Считалось большим грехом выбрасывать их. Не только Ёлку украшали козулями, в качестве символических даров. Даже женихи невестам дарили козули, дорогие, искусной работы. А ребята в праздник, кто в гости, кто из гостей, встречаясь на перекрёстках, хвастались друг перед другом козулями. Часть козуль скормливали скоту: «Чем больше испечёшь фигурок животных, тем здоровей будет скот в доме и больше приплода». Но одну – две козули всегда оставляли в доме до следующего Нового года, чтобы удача не покинула дом.

## Старинный рецепт козуль

Мало кто знает, что первые козули были фигурками из пресного теста, которые лепили на Новый год, только славянский, который совпадал с праздником урожая и наступал в сентябре. А уже потом козули начали печь зимой – и стали эти милые пряники символом нашего, православного Рождества. Впрочем, обо все по порядку.

Существует три вида козуль: холмогорские объёмные (напоминающие глиняные фигурки), каргопольские козули-тетёры и расписные плоские козули-пряники. Последние, архангельские козули появились на Русском Севере когда туда пришли сахар и пряности (корица и гвоздика), то есть они стали доступны простым людям, а не только богатым и знатым. Случилось это не раньше XVIII века.

Поморский старинный рецепт Козуль был примитивен:

Ингредиенты: Ржаная мука Вода Соль Шаг 1. Постепенно добавляя муку в воду нужно замесить крутое тесто. И посолить его. Шаг 2. Тесто вымесить очень тщательно. Сделать из него колбаску. Шаг 3. Дать тесту вылежаться ночь, можно держать его в холодильнике и дольше. Шаг 4. Перед лепкой тесто нужно размять и нарезать на небольшие кусочки. Шаг 5. Слепить козулю-оленья, постепенно вытягивая из основного кусочка голову, ноги, рога.

Шаг 6. Запекать в печи или духовке в течение часа, потом окунуть в кипяток, потом запекать еще 20-30 минут. Обваривание и запекание повторять пока козули не станут твердыми и глянцевыми. Остудить.

Этот результат уже довольно далек и теперь козули сладкие, красивые, готовятся на жженом сахаре с большим набором специй и ингредиентов. Настоящие игрушки.

Сейчас рецепт очень отличается и вот три главных отличия:

1. Современные Козули сладкие и готовятся на массе жженого сахара. это придает им темный цвет и яркий вкус и нежный карамельный аромат.

2. Сейчас кроме ржаной муки можно добавить любую с небольшим содержанием клейковины. Главное – нельзя добавлять высший сорт и еще важнее – не переборщить с мукой. Лучше не доложить ее при замешивании теста.

3. Самое важное отличие – специи. Если раньше ничего кроме соли туда не клали, то теперь у каждой хозяйки свой рецепт смеси специй. Чаще всего это Корица и гвоздика, но можно что-то добавлять или менять.

## **Козули против имбирных пряников**

Часто Козули сравнивают с имбирными пряниками. Ошибочно считать, что Архангельские Козули – это то же самое, что традиционные имбирные пряники. Я быстро докажу вам, что это не так:

- Козули готовятся на темной массе жженого сахара, а в имбирных пряниках сахар только растворяют

- В имбирные пряники добавляют мед, а в Козули – нет.

- В козули никогда не идет все яйцо, а только желток.

- В имбирные пряники добавляют муку высшего сорта, а в Козули – первый сорт наполовину с ржаной мукой.

- Смесь специй в эти пряники идут в разных пропорциях: в Козулях – превалирует корица и гвоздика, а в имбирных – корица и имбирь.

- Имбирное тесто почти сразу же готово к приготовлению, а тесто для козуль нужно, как минимум, сутки выдержать под пленкой в холодильнике.

- Имбирное тесто можно замораживать и брать для приготовления только когда нужно, а тесто для Козуль нельзя замораживать. И через пару дней его лучше использовать.

- После приготовления и остывания имбирные пряники сразу же можно расписывать. Козули можно расписывать только на следующий день.

- Внешне Козули темно-коричневые, почти шоколадного цвета. Его так и называли "северный шоколад". Имбирные пряники гораздо светлее, почти песочного цвета.

- И сама важная разница: имбирные пряники хранятся максимум 3 месяца при особых условиях хранения, а Козули могут храниться 1 год и никаких особых условий для них не нужно. В древности их ставили рядом с иконами, как оберег дома.

## Секреты моей бабушки

Кажется, нет ничего сложного в изготовлении козуль. Замеси тесто, налепи фигурок и ставь их в печь, но это только на первый взгляд всё так просто. Козули должны быть вкусными и пропечёнными, без щербинок и, конечно, не подгоревшими. Помню еще из детства, как моя прабабушка всегда осматривала каждую коровушку, толстушку – утицу, стройного олешка. И если замечала трещину какую, неровность или пятнышко подгоревшее – в сторону откладывала. Потому что не только по вкусу, но и по внешнему виду судили поморы об умениях мастерицы.

Расписывают козули сладкой глазурью. Издревле цветовую палитру козуль составляли белый и розовый цвета. Белый цвет – это цвет зимы и снега, розовый – цвет северного сияния и солнца, цвет пряника – цвет земли и дерева. Роспись пряников состояла из самых простых элементов: точки, крестики, волнистые линии, они наносились с помощью палочки.

Когда прабабушки не стало в ее вещах нашлась старинная кулинарная книга. Еще 1900 года. Страницы были пожелтевшие, в пятнах от продуктов. Рецепты написаны дореволюционным алфавитом. На полях было много пометок – прабабушка была грамотной из благородного рода. И между страниц был положен рецепт Архангельских Козуль под названием Рождественные пряники. Именно по этому рецепту, не отступая ни на шаг я пеку и свои "Рождественные пряники" – Козули.

Конечно, весь секретный рецепт рассказать не могу, но несколько секретных ингредиентов раскрою.

Готовый пряник имеет рождественский, в меру пряный вкус. И аромат корицы и гвоздики! Северная Козуля получается хрустящей, но в то же время ломкой и нежной за счет правильных пропорций и качественного сливочного масла.

Весь секрет в балансе специй – для этих пряников подобран букет из 5 видов специй, в том числе гвоздика и корица. Так что в готовом прянике они не "кричат", а мягко "шепчут", оставляя после себя приятное послевкусие.

Еще я использую премиальные, дорогие специи с ярким натуральным ароматом.

Есть еще один важный ингредиент – святая вода. Так что желания, загаданные на Новый год и Рождество с этим подарком – сбудутся.

## **Три главных качества лучшего мастера – пряничника.**

### **– Креативность**

Мастер-кондитер может быть хорошо образован и иметь блестящие навыки готовки, но для создания впечатляюще-красивых пряников необходимо также развитое творческое начало. Это постоянная борьба с устоявшимися правилами и попытка выйти за привычные рамки, тяга к кулинарным экспериментам и желание удивлять.

### **– Страсть**

Страсть – главный мотиватор.

Горящие глаза мастера – лучшая гарантия отсутствия стагнирования и стояния на месте. Только страсть к своему делу будет толкать воодушевлять кондитера годами оттачивать мастерство, изучать и применять в работе все новые и новые техники и рецептуры. Если у мастера нет страсти, ему все сложнее будет идти в ногу со временем, а значит шансы на успех в профессии будут сокращаться.

### **– Перфекционизм**

Нет ни одного мастера пряничного дела, который бы не хотел всего самого лучшего для своих пряников – от выбора лучших ингредиентов до использования новейшего оборудования, качество – это главное.

Качество пряников – это самая важная зона ответственности профессионала. Даже если бюджетные ограничения диктуют отказ от качественных ингредиентов задача мастера избегать этого и находить разумный компромисс.

И самое важное, хороший мастер старается быть не похожим на других соратников по цеху, он индивидуален и ищет свой путь в творчестве, потому что настоящий художник!



## **Пять способов испортить тесто для козуль.**

Создание теста для Козуль – настоящее таинство. Еще не было ни одного случая, когда я вела съемку во время замеса теста и в результате получались хорошие и правильные пряники.

Но есть несколько очевидных причин плохого качества теста:

1. Перестарались с жженкой.

Для создания жженки – жженого сахара, который дает основной цвет и вкус тесту требуется строгое соблюдение технологии. Недоварили жженку – будет светлое и не качественное тесто, переварили – получили горький вкус пряников.

2. Старая сода.

Многие думают, что у соды нет срока годности – это не так. В Козули кладут только свежую соду и только в нужной пропорции. В противном случае пряники не поднимутся и останутся тонкими и сморщенными лепешечками. Если соду переложить – поднимутся буграми.

3. Переложили муку.

Мука стягивает тесто, делает его "резиновым" и не пригодным к раскатке и выпеканию. Обычно муку немного не докладывают, а потом добавляю во время раскатки и выпечки.

4. Не дали достаточно остыть жженке.

При замесе нужно дождаться полного остывания жженки. Иначе желтки, замешанные в тесто свернутся и стянут все тесто.

5. Положили не ту муку.

Козули выпекают из дешевой муки – ржаной или смеси цельнозерновой с ржаной. Поэтому нужно ждать пару дней минимум "вызревания" теста в холодильнике. При замесе Козуль на муке высшего сорта – это будут уже другие пряники.

Конечно это не все способы испортить Северные пряники. Но лучше знать, как выглядят правильные Козули и наслаждаться их вкусом.

## **Секретные трюки изготовления козуль.**

Чтобы "ловчее" справляться с тестом и росписью айсингом у меня в арсенале инструментов есть множество самых неожиданных инструментов:

1. Набор художественных мастихинов помогает мне вырезать фигурки из теста, использовать их для переноса вырезанных фигурок на противень и быстро обмазывать айсингом детали для их скрепления, по принципу штукатурного мастерка.

2. Набор художественных кисточек помогает мне обмазывать пряники венгерским лаком, пропитывать сладкой водой, рисовать айсингом и наносить кандурин.

3. Когда-то я увлекалась лепкой из японской глины и из этого творчества перенесла целый набор инструментов, ножи, шило, палитра, стеки, пластиковая скалка.

4. Грифельный карандаш используется многими пряничницами для разметки внутреннего рисунка. Ибо шило, царапая, может испортить пряник, а грифельный карандаш – нет. И вопреки слухам он абсолютно не токсичен.

5. А еще нужны: силиконовый коврик для раскатки, силиконовые коврики для выпечки, поворотный круг, мешки для айсинга и целая армия насадок, кондитерский гвоздь, ножницы.

6. Множество вырубков, формочек и трафаретов.

7. Деревянные шпажки, пищевые красители и целый набор продуктов питания, который обновляется каждые две недели.

А теперь подумайте, сколько стоит весь этот набор "удовольствия", чтобы создавать красивые и ароматные Козули. Все цены есть в интернете)

## **Как правильно выбрать козулю?**

Как же выбрать Козули, которые будут красивые, вкусные и полезные.

1. Выпеченная Козуля имеет коричневый цвет, внешне пухленькая и на изломе пористая.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.