

Архангельские козули

Вероника Толпекина



Вероника Толпекина
Архангельские козули
Серия «Крупная проза», книга 1

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70089649

SelfPub; 2024

Аннотация

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.

Содержание

Что такое козули?	4
Пряничная династия	8
Козульный гороскоп	10
Старинный рецепт козуль	14
Козули против имбирных пряников	16
Секреты моей бабушки	18
Три главных качества лучшего мастера – пряничника.	20
Пять способов испортить тесто для козуль.	22
Секретные трюки изготовления козуль.	24
Как правильно выбрать козулю?	26
Конец ознакомительного фрагмента.	27

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 утroyтся силы.
В верх карьера пойдёт и пупок!
Привези мне козулю друг милый.
Дал рецепт тех козулей сам Бог.
Кто не пробовал эти козули.
Тот ущербен 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, городецкий, 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 ва-

режки 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 рожками. 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 ис-

кусству, 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 бе-

режно. Считалось большим грехом выбрасывать их. Не только Ёлку украшали козулями, в качестве символических даров. Даже женихи невестам дарили козули, дорогие, искусственной работы. А ребята в праздник, кто в гости, кто из гостей, встречаясь на перекрёстках, хвастались друг перед другом козулями. Часть козуль скармливали 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 знатным. 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 жженном 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 Козукли 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 на-

званием 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 избежать 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 добавляют во время раскатки и вы-

печки.

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, нож-

ницы.

6. Множество вырубок, 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.