



Пряничные чудеса

Пряники - облитые сладкой поливкой (глазурью) фигурки из сладкого теста с пряностями издавна являлись неотъемлемой частью новогоднего и рождественского застолья. И это неслучайно: первоначально назначение пряника было обрядовым. Пряники дарили родственникам и знакомым, любимым, колядующим, вешали на ёлку как украшение, пекли для праздничной трапезы и на поминовение усопших, выставляли на окна в праздники, клали на ворота (чтобы скот лучше пасся и плодился), использовали как разгонный (по домам гостей). В пряники играли, метая их кто дальше. «На пряник» клали деньги и подарки молодожёнам. С пряником ходили просить прощения в воскресенье на Масленой неделе.

В журнале «Народное творчество» уже размещались публикации об истории и технологии изготовления русских пряников. («Пряничная страна» / №1, 2005; «Пряничные доски» / №3, 2006). В этой статье мастер НАТАЛЬЯ СТУКАЛОВА из Архангельска рассказывает о том, по какому рецепту она и другие современные архангельские пряничники пекут свои ароматные изделия.

В ярких разноцветных пряничных фигурках Натальи Михайловны, представленных на IV фестивале народных мастеров и художников России «ЖАР-ПТИЦА» в апреле 2009 года в Москве было что-то наивное. Сказочные чудоптицы с серебристыми хвостами и пёстрые рыбы, олени и девочки в традиционных северных одеждах, старинные поморские корабли, медведи и здесь же сердца с надписями «Маме», «Дедушке». На вопрос, чьи пряники, мастер не без гордости ответила: «Архангельские!»

Русский Север - один из регионов, где до сих пор сохраняется традиция пряничного творчества.

«Козули» - фигурные плоские пряники, расписанные цветной глазурью, - один из любимых и традиционных новогодних подарков архангелогородцев. Считается, что их предшественниками были лепные из ржаного теста, изображавшие домашних животных: коз, лошадей, коров. Вероятнее всего, название и произошло от слова «коза», которая являлась символом плодородия. Раньше пекли пряники в Архангельской губернии на Рож-



Изготовление фигурок из теста

дество и Новый год. Фигурки лепили, потом стали вырезать из раскатанного скалкой теста формами. На поверхность сахарной глазурью белого или розового цвета наносился рисунок. Считалось, чем больше в доме пряников, тем счастливее будет год.

В старые времена изготовлением козуль занимались целыми семьями. На севере этот промысел был особенно развит в рабочем районе Архангельска - Соломбале. Часто и сейчас можно услышать выражение: «Соломбальские козули». Современные архангельские пряники пекутся именно по этому рецепту.

В 1930-е годы производство козуль как частное предпринимательство было запрещено. Пряники выпекали тайно.

«Однажды перед новым годом, - рассказывает Наталья, - мы с бабушкой отправились к знакомой. Сразу у дверей деревянного частного дома чувствовался аромат гвоздики и корицы. Пекла она пряники в русской печи. Очень хорошо мне запомнился один из них - корзина с цветами средних размеров бело-розового цвета, посыпанная сахарным песком. Этот прием украшения используется и сейчас. Чуть-чуть схватившуюся



Украшение пряников глазурью

глазурь слегка посыпают мелким сахарным песком. Получается корочка, напоминающая иней. Красиво смотрятся «заснеженные» ёлочки и домики.

Характерный коричневый цвет придаёт козулям пережжённый сахар. Сейчас благодаря различным пищевым красителям козули стали многоцветными.

Постепенно изменились и сами фигурки пряников. К традиционным изображениям оленей, птиц, лошадей добавились ангелочки, новогодние персонажи. Появились герои сказок и мультфильмов. Теперь вот сердечки-валентинки.

Сегодня козули по-прежнему любимы в Архангельске. Их начинают печь за несколько дней до новогодних праздников. Существовавшие когда-то пряничные приговоры утеряны, но хозяйки-мастерицы разговаривают с ними, обращаясь с пожеланиями здоровья, добра, счастья, достатка.

Особенно любимы козули детьми, ведь с ними можно поиграть, а вдоволь наигравшись, - съесть. Преимущество пряника в том, что его можно долго хранить. В старину подарочные козули ставились на видное место и сохранялись до нового Рождества. Многие поступают так и сейчас, сохраняя в основном фигурку животного - символа наступившего года. Ещё одно веяние современности: сейчас козули пекутся и на Пасху, и на другие праздники, торжества, ярмарки.

Каждый год, накануне Нового года в Архангельском музее северного сказочника С.Г. Писахова проходят выставки северных козуль «Чудо северного пряника», где представляются работы современных архангельских мастеров-пряничников. Степан Григорьевич обратил внимание на традиционное печенье как на произведение искусства, собирал их образцы, старинные формы.

Побывав на одной из таких вы-



Пряничный домик Н.М. Стукаловой

ставок несколько лет назад, решила попробовать испечь северный пряник сама. Я работала поваром-кондитером, и мне это занятие было близко. Тем более, от мамы моего мужа Лидии Германовны Русак мне достались некоторые формы и рецепты. Не скажу, что сразу всё получилось, но появилось желание возвращаться к прянику вновь и вновь. Со временем научилась делать и формы. Сейчас козули для меня не просто увлечение, они приносят определённый доход.

Пережигаем в сковороде 1 стакан сахарного песка до тёмно-коричневого цвета. Вливаем в него 1 стакан горячей воды. Стараемся делать это аккуратно, чтобы не обжечься. Добавляем в получившийся сироп два стакана сахарного песка и 150 г маргарина. Когда сахар полностью растворится, снимаем с огня и кладём по 1 чайной ложке корицы, гвоздики и пищевой соды. После того как смесь остынет, добавляем два желтка, одно яйцо и замешиваем крутое тесто (чтобы не прилипло к рукам). Кладём его в плёнку и выдерживаем в холодильнике приблизительно сутки.

Раскатываем тесто скалкой толщиной 3-4 мм и вырезаем фигурки жёсткой формой. Можно использовать изготовленный из картона трафарет. Смазываем пряники яйцом, разведённым с водой в соотношении 1:1. Выпекаем около 10 минут при температуре 200-220 °С. Остывшие пряники украшаем глазурью.

Особое удовольствие доставляет и взрослым и детям роспись козуль. Здесь свобода для творчества и фантазии безгранична. Каждый автор пряника вносит в рисунок что-то своё, особенное, от чего пряник ручной работы становится неповторимым. От него веет теплом и добротой, вложенными в него мастерами.

Глазурь можно приготовить двумя способами. Наиболее простой из них взбить два белка с одним стаканом сахарной пудры. Можно сделать и по-другому. Сварить сироп из одного стакана сахара и одного стакана воды (сироп готов, когда из него можно выдувать воздушный пузырь). В него добавить два взбитых белка. Взбить полученную массу миксером (стараться сделать это быстрее, чтобы не свернулся белок) до остывания. Добавить несколько капель лимонного сока или уксусной эссенции, затем пищевые красители.

Для нанесения глазури на пряник в быту используется полиэтиленовый пакет. Начать можно с простых элементов - прямых и волнистых линий. Более красивыми получаются козули, когда они целиком или какая-то их часть заливаются одним слоем жидкой глазури, а уже сверху высохшей глазури проводится прямой или волнистый контур (однотонный или контрастный).

Рецептов приготовления козуль много, но все они приблизительно одинаковы и, главное, сделаны с душой. Испеките козулю, и это маленькое чудо непременно обернётся добром для вас, ваших близких и друзей.» •

Беседовала
С. СМЕРНОВА.

Фото из архива Н. Стукаловой



Козули Н.М. Стукаловой



Козули Н.М. Стукаловой



Пряник «Сказочная птица» с украшенными сахарным песком перьями