

18+



**«Новый год – к весне поворот» – гласит народная пословица. Дни изготовления козуль – предновогодье 22-25 декабря (дни зимнего солнцеворота).**

Название «козули» (деревенские варианты - «коровки», «баранки», «рогушки», «козульки») связано с изображением рогатых животных. Они символизируют в народном искусстве силы плодородия.

В деревне часть козуль скармливалась скоту. Чем больше испечешь фигурок животных, тем больше и здоровее будет скот в доме.

Одаривание парней козулями считалось хорошей приметой к удачному замужеству в новом году.

# Предновогодье

стр. 6



# Предновогодье



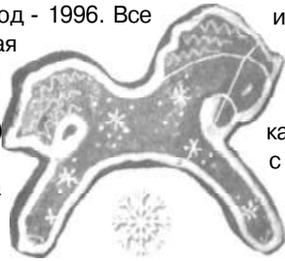
**Это время ожидания чего-то сказочного, когда хочется украшать елку, выбирать подарки. Вечереет, я иду по родному городу, прикидывая свой скромный бюджет пенсионерки. В многочисленных магазинах зазывно мигают китайские ёлки, в торговых рядах новогодних игрушек кишмя кишат змеи всех фактур и размеров. Как-никак, а новый год по восточному календарю - год Змеи. Но до года этого мудрого гада надо еще дожить. Впереди у нас, согласно уже другому календарю и трескотне многочисленных СМИ, запланирован конец света.**

**НЕ** ВЫБРАВ ничего из ассортимента «террариума», с думами о грядущем конце света я спешу домой.

Мой дом нужен мне сейчас как крепость, где я буду заниматься любимым делом. Я ставлю тесто и размышляю: конец света, год Змеи... Чем напугать нас хотят? Мы и не такое пережили. Помню, в лихие девяностые выдался один такой крысиный год - 1996. Все съела тогда ненасытная тварь: и зарплату, и припасы, и одежду. Все ела, не питалась только неоплаченными квитанциями за коммуналку в холодных квартирах. То предновогодье было голодным и совсем не веселым. А когда с работы пришел муж, сообщил, что денег перед Новым годом не дадут, я поняла, праздничный стол накрывать будет нечем. Где взять средства? У кого занять денег? Вокруг были такие же семьи заводчан.

Вот тогда-то и вспомнила я про козули. Про те чудесные новогодние расписные фигурные пряники, которые умели печь наши архангельские бабушки. А козульное искусство, скажу вам, серьезное и довольно хлопотное занятие. Сначала по всем правилам замешиваем тесто и на два-три дня выставляем на мороз. Затем вымороженное тесто раскатывают и вырезают из него фигурки. Все это многообразие выпекается и расписывается сахарной гла-

зурью. Темный пряник посыпают белой глазурью, а потом расцвечивают цветной. И бегут олени с кружевными рогами, скачут лошадки в яблоко, горят рождественские звезды. Но получается так славно далеко не сразу. Старые мастера говаривали, что иная хозяйка мешок сахара изведет, прежде чем научится печь козули.



Поскребла я муки по сусекам, извернулась как-то и прикупила остальные продукты. Пряники пекла сама, а роспись доверила мужу. 31 декабря, в канун Нового года, мы с сыном с готовыми козулями встали в торговый уличный ряд. На импровизированных прилавках лежали сигареты, «воймиксы», жвачки и прочие добытые где-то синтетические сосиски. Замыкали этот ряд чудочно-носочные изделия от бабушек, которым задерживали пенсию.

Продавали мы козули недорого, побожески: знали, что у людей в карманах негусто. Очень замерзли, домой вернулись за три часа до боя курантов. Стол новогодний был накрыт, и никакая крыса к нему не подкопалась.

Потом мы пекли козули в основном на подарки, прежде всего детям и старикам. Дарили их друзьям, соседям. Дарили от всей души как сказочный новогодний



праздник, который делает людей добрее, снимает печаль и дарит улыбку.

Вот и сейчас уже с внучкой мы делаем козуль побольше. Одни подарю, вторыми оформим новогоднее панно, а третьими украсим елку. Красота будет неопишная! Глаз не оторвать. Смотри и радуйся и ни о каком конце света не думай.

Рецептов козуль множество. Я же делаю так.

Но прежде надо обзавестись формами-выемками. Их можно купить в магазине, можно использовать и детские пластмассовые формочки. А в старые времена хозяин сначала рисовал фигурки на бумаге, брал полоску жести шириной 1 сантиметр и длиной, равной длине контура козули, и при помощи плоскогубцев по рисунку делал форму. Некоторые хозяйки рисовали трафареты и на картоне, вырезали их, накладывали на раскатанное тесто и уже тогда ножом вырезали козулю. Понадобятся вам и пищевые красители. Сейчас это не редкость, а раньше для цвета клюкву, свеклу, шпинат применяли.

## Козульное тесто

**1.** 100 грамм сахарного песка высыпает на сковородку и пережигает его до цвета корицы, до появления пены и дыма. Будьте осторожны: каплю горячего сахарного сиропа с руки сразу не смахнешь.

**2.** В эту массу осторожно вливаем 250 грамм (стакан) кипятка, на это мгновение сковородку снять с огня.

**3.** Сковородку снова ставим на огонь и добавляем еще стакан сахарного песка, а когда все закипит, добавляем 50 грамм сливочного маргарина и выключаем огонь.

**4.** Полученную массу охлаждаем до комнатной температуры, добавляем одну чайную ложку соды и прянос-





ти: корицу, гвоздику, имбирь (все в порошкообразном виде) по щепотке.

5. В большую миску сыпаем четыре стакана муки (последний стакан высыпаем не полностью, 1/3 оставляем на раскатку), выливаем нашу жидкость и все перемешиваем. Месить, пока от рук не отстанет. Формируем колобок, заворачиваем в полиэтиленовый пакет и выставляем тесто на мороз (в морозильную камеру или за окно) на 1-2 дня. С холода достаю за 2-3 часа перед рас-

каткой. Тесто делю на две части, раскатываю два блина толщиной примерно 8 миллиметров и формами вырезаю фигурки. Выпекаю на среднем огне 8-10 минут. С противня сразу не снимаю, делаю спичкой дырочки для тех козуль, которые повешу на елку. Каждый год тесто получается немного разным, зависит от многих причин - мука, маргарин, настроение... Помните: жидковатое тесто - козули на противне расплывутся, слишком плотное - козули будут жесткими. Сама по себе козуля не мягкий пряник, испеченный на сиропе, может храниться долго (от Рождества до Рождества).

## Глазурь

Это самый трудный этап. Работать лучше вдвоем.

1. В сковородку высыпать 200 грамм сахарного песка, добавить три столовые ложки воды и поставить на огонь. Сахар должен разойтись, но не успеть засахариться. Готовый сироп падает тяжелой каплей на дно банки с холодной водой. Когда сироп готов, второй помощник уже взбил в пышную пену

(как вата) один куриный белок.

2. Теперь вливаем тонкой стружкой сироп в белок, энергично помешивая. Добавляем 0,5 чайной ложки лимонной кислоты для отбеливания.

3. Раскладываем теплую глазурь по чашкам, добавляем цветные красители, не забывая оставить белой, и накрываем всю эту палитру влажным полотенцем, чтобы глазурь не засохла.

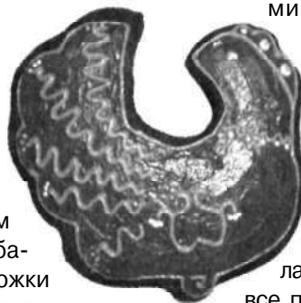


## Роспись

Расписывают козули кисточками, лопаточками, кулинарными шприцами, кулинарными кулечками.

Простейший вариант: сделать кулечки из пергаментной бумаги или из полиэтилена. Плотно зафиксируйте его верхнюю часть и обрежьте уголок. Через маленькое отверстие должна идти тонкая струйка глазури. Сначала делаем обводку белой глазурью - все пряники одновременно, затем работаем с цветом. Расписные пряники должны высохнуть.

В добрый час!



**Елена Васильева,  
г. Северодвинск**