

Возрождение родных традиций

У нас на Севере сохранилась красивая и вкусная традиция, которая восходит еще из глубокой старины, – изготовление особенных пряников – козуль. И, отрадно, что в настоящее время эта традиция возрождается.

ОБЕРЕГ И ТАЛИСМАН

Раньше поморы пекли козули только раз в год – на Рождество. Со временем пряники приобрели широкое распространение. Козули стали печь и на другие праздники, дарили родственникам и знакомым, украшали новогоднюю елку. С вкусными пряниками приходили в гости в Прощеное воскресенье. Козули дарили детям во время колядок. Считалось, что выпечка фигурок животных и птиц будет способствовать богатому урожаю, а козы и коровы принесут хороший приплод, семья проживет год здоровой и благополучной.

Еще Степан Писахов задавался вопросом о происхождении северных пряников. В своем очерке «О козулях» писатель упоминает, что самые древние козули – холмогорские и мезенские. Холмогорские козули по виду напоминают оленя. Рисунки наиболее давних форм – звезда, ангел, пастух, корзина (с дарами), птицы, животные, елка,

виноград, вазы с цветами, олень с санями, лев, как царь зверей. Более поздние козули – извозчик, собака с будкой, кошка. Писахов также видел козули в виде серпа и молота. Перед Рождеством козули заполняли рынок. Огромное количество посылок с козулями расходилось по России и за границу.

Существовал обычай хранить подаренные пряники целый год – на счастье. Причем, за это время козули не портились.

В настоящее время козули изготавливают в Архангельской и Мурманской областях. Традицию переняли и жители Урала. Вкусные пряники пекут и на личные праздники – на новоселье, свадьбу и при рождении ребенка.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОЗУЛЮ

Рецептов по изготовлению северных пряников немало. У каждой хозяйки есть свои секреты. Самое главное, делать это лакомство нужно с душой.

Жительница поселка Приводино, по образованию технолог-кондитер, **Светлана Богданова**, часто балует северными пряниками свою семью и друзей. Она признается, что приготовление козуль – это кропотливая работа. Здесь спешить не нужно, иначе хорошей выпечки не выйдет. Отмечает, что тесто для пряников

должно вылежаться. Чем дольше оно лежит в холоде, тем мягче становится. Украшение козуль – это увлекательное занятие, которое любят не только хозяйка, но и ее дети. Своего рецепта Светлана не стала раскрывать. Поэтому мы делимся с вами рецептом козули коренной поморки Аси Валасиной. Его мы нашли в блоге о здоровье и семейных ценностях. Мама Аси пекла северные пряники. Девушка переняла семейную эстафету и теперь печет сама.

Итак, нам понадобятся следующие **ингредиенты**: примерно 2 кг муки, два яйца, 200-250 гр сливочного масла или маргарина, одна столовая ложка соды, погашенная уксусом, стакан охлажденной кипяченой воды, пряности (молотая корица, гвоздика, имбирь, кориандр или готовая смесь пряностей для пряников).

Начинаем готовить тесто. 2-2,5 стакана сахарного песка заливаем одним стаканом охлажденной кипяченой воды и ставим на небольшой огонь. Готовим сироп.

Одновременно на другой конфорке в кастрюле пережигаем один стакан сахарного песка до коричневого цвета. Делаем это на небольшом огне при постоянном помешивании. Лучше всего помешивать либо ручкой металлической ложки, либо ножом (чтобы сахар не прилипал). Сахар сначала расплавится

до жидкости коричневого цвета, затем появится пенка, он закипит и задымится. Даем немного покипеть, выключаем конфорку.

Пережженный сахар аккуратно вливаем в сироп, при этом постоянно помешиваем. Добавляем в получившуюся смесь нарезанное на кусочки масло и перемешиваем до получения однородной жидкости. Теперь пусть охладится.

В другую кастрюлю высыпем специи, добавляем одну столовую ложку соды, гашенную уксусом. Взбиваем яйца и добавляем в кастрюлю. Туда же выливаем жидкость, которую мы ставили остывать. Все перемешиваем. Начинаем добавлять в кастрюлю муку. На замес обычно уходит не меньше часа. Перед этим муку обязательно просеиваем через сито. Добавляем ее очень небольшими порциями, перемешиваем ложкой или миксером. Когда тесто станет достаточно тугим, начинаем месить его не миксером, а вручную. После чего достаем наше тесто и кладем в полиэтиленовый пакет, завязываем. Убираем в холодильник. Чем дольше тесто будет там лежать, тем мягче оно получится. Оставляем на одну-две недели. Но если у вас нет столько времени, то пусть хотя бы день-два полежит в холодильнике.

Накануне дня выпечки доста-

ем тесто из холодильника – пусть полежит при комнатной температуре. Теперь его раскатываем и вырезаем фигурки. Разогреваем духовку до температуры 180 градусов. Ставим туда наши изделия на пять минут. Если козуля имеет коричнево-шоколадный цвет – вынимаем. Если светлее, то оставьте в духовке еще на 2-3 минуты. Затем они должны «досушиться» на воздухе еще один день.

Сейчас начинается самое интересное – **украшение козуль**. Украшают их по-разному. Например, можно использовать белую глазурь. Она готовится быстро и просто. Взбиваем один белок, добавляем сахарную пудру и также продолжаем взбивать до однородной белой массы. Глазурь готова. Теперь сделаем розовую глазурь. Берем нашу получившуюся белую глазурь, капаем туда сок свеклы. Для этого нужно сырой овощ потереть на мелкой терке и отжать из него сок, перемешать до однородной розовой массы. Приступаем к расписыванию козуль. Используем палочки, кисточки, зубочистки, кондитерские мешочки, все, что у вас найдется. Творите, фантазируйте и радуйте своих родных сказочной красотой!

Виктория ВИКТОРОВА.