

КОЗУЛЕЧКУ ПОДАРИТЬ - ДОСТАТОК В ДОМ ПОЛУЧИТЬ

Нижейко Е.И.

МКОУ СОШ № 3 г. Мирного Архангельской области, ученицей 5 класса

Научный руководитель учитель МКОУ СОШ № 3 г. Мирного Архангельской области Вольниина Светлана Вячеславовна

Я живу в г. Мирный Архангельской области. На одном из городских праздников мы с мамой заглянули в сувенирную лавку. Мое внимание привлекли пряники, изготовленные в виде разных фигурок и красиво раскрашенные яркой глазурью. Мне мама купила сразу несколько таких пряничков. Кушать их было жалко, потому что они были очень красивыми. Я долго хранила эти прянички в моей коробке для печенья. А они лежали там и не портились. И это было удивительно. Мне захотелось узнать, почему же это так? И вот в январе 2015 года на зимних каникулах я побывала на занятиях студии развития детей «Речецветик». Одно из них было посвящено росписи уже знакомых мне фигурных пряничков. Как нам объяснили педагоги, это были знаменитые архангельские козули, которые традиционно пекли в Поморье на новогодние праздники. Мне захотелось узнать о козулях больше. Но, к сожалению, оказалось, что почти никто из моих знакомых ничего не знает о них. Современная молодежь все меньше времени уделяет знакомству и изучению традиций своей малой Родины. Многие обычаи и обряды забыты, и мне кажется, что это неправильно.

Поэтому **актуальность** представленной работы заключается в необходимости усилить внимание к сохранению и развитию национальной культуры, к возрождению народных традиций своей малой Родины.

Мной была выдвинута **рабочая гипотеза**: архангельские козули являются не только пряником, но и памятником народному творчеству, оберегом, сохранившим образы древнерусской языческой мифологии.

Объектом исследования в данной работе являются технология изготовления козуль и обряды, связанные с их изготовлением.

В связи с этим **предметом** исследования стали северные пряники - козули.

Цель моей работы: изучить северные пряники козули, узнать их историю и значение.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- изучить историю архангельских козуль, их роль в жизни северян;
- изучить опыт северных мастериц по изготовлению козуль;

- попробовать самой приготовить северный пряник;

- оживить интерес моих друзей к истории края;

- научиться собирать информацию и анализировать полученные данные в соответствии с заявленной темой.

Материалам для исследования послужили журналы, книги, электронные источники (Интернет).

Родом из Поморской славной стороны

«В самом Архангельске пекли истари большие и малые пряники – «козули».

Б.В. Шергин

Козули - это северные пряники (печенье), вид народных промыслов в Архангельской области. Такое название встречается в самых ранних летописных источниках, а его происхождение объясняют несколько версий:

1. От козы – дающей живительный напиток, молоко;

2. От косули – вида лесной оленихи;

3. От ужа – его культ был необычайно развит у многих народов Европы. Название ужа - «хазуля», «козюля» часто встречается на территории разных губерний России;

4. От «козел» - деревянного приспособления для разделки леса. [4]

Различают три вида козуль: холмогорские объёмные (напоминающие глиняные фигурки), каргопольские козули-тетёры и расписные плоские козули-пряники. Первые письменные упоминания о козулях встречаются в документах 12 века. В старину их делали без помощи форм, лепили руками, иногда даже не из теста, а из простого хлеба. Из рук безвестных крестьянских скульпторов появлялись лошадки, птички, олени. Все эти фигурки и назывались одним именем – козули. Говорили: «Без козули и праздник не праздник». Обычно козули пеклись на Святки в канун наступления нового земледельческого года, перед Новым годом, на праздник Коляды. Их было принято дарить колядовщикам и преподносить друг другу в новогодние праздники наряду с обычными подарками.



Холмогорские объемные козули



Каргопольские козули-тетёры



Расписные плоские козули-пряники

Очевидно, корни этого обычая уходят в языческие времена, когда люди поклонялись животным. В некоторых поморских семьях и сейчас верят, что злому человеку с мрачными мыслями, темными делами «тесто не дается», козули не получают, да у него в деревне не возьмут. Такому человеку делать козули – только себе вредить. По обычаю, женщины с вечера должны в церкви помолиться и в баню сходить, только

тогда они могут приниматься застряпанье. В мастерстве изготовления этих пряников есть один секрет – их нельзя делать в спешке или в плохом настроении. У Вас ничего не получится – пряник пойдет трещинками при выпечке или будет твердый как кирпич. Чтобы пряники получились вкусными и красивыми, нужно настроить себя на добрый лад, пожелать всем близким всего самого наилучшего, поблагодарить жизнь за всё, что у Вас есть и с улыбкой начинать. [5]

Козулечку подарить - достаток в дом получить

Оказывается, со времен Древней Руси козулям придаются магические свойства: обеспечение плодородия, богатства, обилие скота, удачи в охоте, приумножение любви, милости Божией, счастья в браке. Прост рецепт приготовления теста для козуль: вода, соль да ржаная мука, но таинство каждого компонента бесспорно. Вода — Жизнь, сила, очищение; мука — Хлеб, здоровье, богатство; соль — оберег от нечисти всякой. «На воду, соль и хлеб супостата нет» — так говаривали». Считалось, что выпечка фигурок животных и птиц будет способствовать богатому урожаю, а козы и коровы принесут хороший приплод, семья проживет год здоровой и благополучной. Поморы верили, что если они напекут большое стадо животных из теста, — приумножится количество скота в их дворах, будет больше дичи в лесах. [5]

В ходе своего исследования я узнала, что хлебная фигурка служила талисманом (оберегом) от злых сил. Поэтому, выбирая для подарка козулю, учитывали, кому она предназначена и что человеку лучше всего пожелать в этот день. Оказалось, что олени и кони вешали дому богатство в новом году, здоровья каждому от мала до велика. Невестам и молодым девушкам дарили коней с заплетенной в тройную косичку гривой — как символ Веры, Надежды, Любви. Олень так же приносил долголетие и счастье - тут все зависело от того как рога у него сделаны. Исцеление наступало от двурогого оленя. В старину знали, что если «пободать» рожками больные места и очень поверить в его силу, то с постели поднимется неходячий, отступит боль, явятся силы, «ноги и руки слушались», поднимется настроение, хлеб насущный захочется во рту подержать, а чай слаще меда становится. [3] Коза же считалась символом изобилия и достатка в доме, а корова — хорошего урожая, постоянного плодородия. Если дарили «тетеру с птенцами», то желали материнства и здоровья детям. Тетерки дарились особенно дорогим гостям. А неугодным гостям вру-

чали ржаной калачик. Охотники на Рождество получали нерпу или тюленя - символ успеха в их трудном деле. Тюленей, птиц дарили рыбакам, чтобы им сопутствовал богатый улов рыбы в летнюю путину, чтоб море было приветливо, спокойное, а зверя и птицы побольше водилось. [1]

Особенно много козуль пекли перед Рождеством и в дни Святка. Козуля часто становилась подарком колядующим, использовали ее и для святочных гаданий.

Мне стало интересно, а как же гадали в старину? Гадающий вытаскивал фигурку животного и клал ее себе на открытую левую ладонь. Так, например, козлик у славян был символом материального благополучия, существовала такая присказка: «Где козел бродит, там жито родит. Где козел с рогом, там жито стогом». Но очень важно было и то, как поставили козлика на ладошку: от себя – отдавать деньги, к себе – получить прибыль. Молодые девушки всегда хотели вытащить

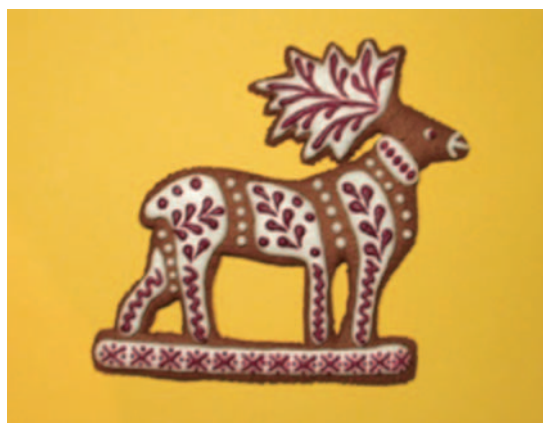
Обрядовые козули



Фигурка козы – символ плодородия



Конь – символ Солнца, света, тепла, любви



Фигурка оленя – олицетворение нарождающейся жизни



Тетера – символ солнца и счастья



Сколько рыбки в море – столько достатка в доме

барана – символ счастливого брака. Птичка с детками символизировала мать, количество птенчиков на ней могло обозначать количество детей. [6] Узнав все эти исторические факты, я решила, что на Рождество я тоже попробую погадать с помощью своих козуль. Ведь это так интересно!

Сам факт присутствия фигурок в доме, по представлениям далеких предков, магически влиял на настоящую и будущую жизнь. Хлебная фигурка служила оберегом от злых сил. Хозяйки обычно оставляли одну-две козули в доме, чтобы счастье не покинуло ее семью. Их ставили на видном месте - в красный угол, на полку с посудой или в буфет. Давали каждой фигурке имя, чтобы у хозяина в доме было счастье. Козули хранились весь год до следующего Рождества, а потом лепили новые. Если они ломались, их не выбрасывали, а скармливали скоту или птице [2].

Заключение

Еще в 19-м столетии в Архангельске существовала своя школа пряничного дела. В наше время это ремесло существует в форме домашнего творчества: выпекают по сохранившемуся обычаю в канун Нового года как подарок и лакомство близким. Я нашла несколько рецептов козуль, по которым и испекла настоящий северный пряник.

Как готовили козули (рецепты козуль)

Рецептов изготовления архангельских пряников — козуль — очень много. Я выбрала один из них, по которому мы с мамой постараемся испечь эти прянички. Изготовление новогодних архангельских пряников – это очень длительный процесс, который включает в себя три этапа: подготовка теста, выпечка и украшение выпеченных пряников глазурью.

1-ый этап:

пережечь стакан сахарного песка, растворить его в стакане горячей воды. Добавить два стакана сахарного песка и размешать до растворения. Выключить огонь и добавить 150 г. сливочного масла или сливочного маргарина, по одной чайной ложке корицы, гвоздики и соды, немного остудить, добавить одно яйцо и два желтка. После этого засыпать около 0,5 кг. муки: сделав тесто, чтобы оно не прилипло к рукам. Тесто выдержать в кастрюле и целлофане в прохладном месте неделю. После этого добавит в тесто еще 0,5 кг. муки и раскатать его до толщины 0,5 см.

2-ой этап:

тесто вырезать формами и выложить на противень, смазанный один раз маслом. Смазать пряники взбитым яйцом с водой в соотношении 1:1 и поставить в духовку.

Выпекать 5-7 минут при температуре градусов. Пряникам дать подсохнуть, снять их с противня и украсить глазурью.

3-й этап:

глазурь готовится следующим образом:

- сварить сироп из 1 стакана сахарного песка и 1 стакана воды (готовность сиропа можно проверить колечком - из него должны выдуться пузыри);

- горячий сироп влить в 2 взбитых белка и взбивать эту смесь до остывания;

- добавить 2-3 капли лимонной кислоты или уксусной эссенции и придать цвет пищевыми красителями.

Козуля готова. Приятного аппетита на доброе здоровье.

Угостив своих одноклассников козулями, я провела опрос. Зачем? Я хотела привлечь внимание моих одноклассников к северным народным традициям. К сожалению, многие из них совсем мало знакомы с козулями, как с памятником народного творчества. Так, из 22 опрошенных мною ребят 10 сказали, что не знают, что такое козули. А это почти половина или 45% от общего количества учеников моего класса. И, соответственно, такое же количество ребят не знают, на какие праздники пекут козули. При этом 18 из 22 опрошенных (82%) сказали, что хотели бы побольше узнать о наших северных пряниках и им было бы интересно изготовить их своими руками. 19 ребят обрадовались бы такому подарку как козуля, а 18 хотели бы подарить их своим близким. Некоторые девочки захотели узнать рецепт, по которому я испекла свои козули. И это было очень приятно.

Выполняя эту исследовательскую работу, для себя я сделала вывод о том, что старинное пряничное дело на Архангельской земле продолжает жить! В ходе моего исследования нашла подтверждение гипотеза о том, что поморские козули – не просто пряники. Это и лакомство, и оберег, и сувенир, и подарок. Это памятник народного творчества, форма и технология изготовления, которой шлифовалась веками. Козуля – это магическое заклинание будущей счастливой жизни.

Список литературы

1. С.В. Большакова «Архангельские козули (история, рецепты, рисунки)» Архангельск, 1990 г.
2. Евтюкова О, Костюкович Л. «Поморские козули» - Мурманск, Областной центр художественных ремесел, 1994 год
3. Г.Пантелеева. Добром добро сеять// Терский берег -1991
4. <http://arhpryanik.ru/notes/>
5. <http://irinazaytseva.ru/kozuli-neobyknovennyye-arxangelskie-novogodnie-pryaniki.html>
6. <https://regnum.ru/news/1080705.html>
7. http://pryanikovo.ru/istoriya_pryanika/severnie-kozuli/
8. <http://www.moysalatik.ru/post386329059/>