**Внеклассное мероприятие. Северные козули**

**1.Введение**. **Рождественское чудо - первое знакомство с северным пряником.**

 Цель – узнать как можно больше о северных козулях.

Задачи:

* познакомиться с историческими сведениями создания северной козули, названием;
* уточнить, где родина пряника;
* узнать технологию приготовления;
* выяснить, почему эти изделия могут храниться годами.

Гипотеза – предположила, что родина козули – Архангельская область, а пряник делают ее из специального теста, позволяющего ему храниться годами.

Объект исследования – северная козуля.

Предмет исследования – исторические сведения возникновения пряника, обычаи, связанные с ним и технология его приготовления.

**2. Основная часть.**

**2.1.Теоретическая часть.**

 **2.1.1. От какого слова образовано название «козули»?**

Свое название архангельские козули получили от очень древних лепных фигурок из ржаного теста, изображавших домашних животных: коз, коровок, лошадок, овечек. Есть предположение, что название«козули» происходит от слова «коза» - коза являлась символом достатка в доме, плодородия или от «косули», то есть оленя, самого важного в старину зверя на Севере. Изготовление козуль символизировало благополучие семьи. Недаром в рождественских колядках пелось:

«Там, где коза бродит, там жито родит,

Там, где коза рогом, там жито стогом,

Там, где коза хвостом, там жито кустом»[[1]](#footnote-2)

**2.1.2. Где родина пряника?**

 «Козули» - фигурные плоские пряники, расписанные цветной глазурью. Родиной архангельского пряника является Соломбала. Начало развитию этого вида кулинарного искусства было положено когда-то купцом Брандтом, который построил в Архангельске крупный сахарный завод.  Тесто для пряников творили в глиняных горшках на патоке, которая придавала им коричневый цвет, сейчас эту роль выполняет пережженный сахар, который добавляют в тесто. Тогда же в пряники стали добавлять «духи» - так в старину называли пряности: гвоздику, имбирь, кориандр, корицу[[2]](#footnote-3).

 **2.1.3.** **Изготовление козули.**

 Олени и елочки, рыбки и птички, деды морозы и снегурочки, всевозможные домики - с глазурью и без, с медом и корицей - все это архангельские пряники которые, конечно же, надо пробовать, чтобы узнать что же это такое на самом деле.

 Изготовление козуль было семейным занятием. Мужчины делали из узких металлических полосок специальные формы-резцы - контурные изображения тех или иных животных, птиц**.** Женщины готовили тесто, расписывали пряники всей семьей. Секреты приготовления теста, сахарной глазури держали в секрете и передавали только родне. Особенно берегли старинные формы. До сих пор потомственные мастерицы пользуются ими или их копиями, благодаря чему сохранили древнейшие мотивы изображений и особенности стиля старых пряников. Обратите внимание, человек обычно изображается в фас, животное - в профиль[[3]](#footnote-4). Внизу-обязательная полосочка «земли», скрепляющая хрупкий материал. Такой пряник удобно взять в руки, его можно поставить. Ранее козули выпекали с использованием только северных трав, за счет которых достигалась возможность длительного хранения. В народе есть негласное правило, как бы свой секрет ремесла: у мастера и мастерицы должна быть легкая рука, чистая душа и добрые мысли.

 **2.1.4. Какие обычаи находят продолжение в архангельских козулях?**

Раньше козули пекли лишь на крупные праздники - Рождество и Новый Год. Их клали на стреху избы, дарили молодоженам как залог будущего плодородия и плодовитости. Ну, и просто ели, конечно. И как только весь Архангельск начинал пахнуть гвоздикой и корицей, добавляемыми в тесто, без слов становилось понятно — скоро, скоро праздник. Спрос на козули и сегодня большой. Они и своеобразный сувенир, и предмет коллекционирования. Также изготовленные козули детьми используются как игрушки.

Существовал обычай - сохранять подарочные козули на счастье до следующего новогодья. Их ставили на видном месте - в красный угол, на полку с посудой или в буфет. Козулям приписывали магические свойства. Кто даст пирога - тому - двор живота, а кто даст рогушек - тому - двор телушек! - распевали колядующие ребятишки и славили праздник и хозяев дома[[4]](#footnote-5). Народ верил, что если девушка сама испечёт козулю, а потом подарит ее юноше, то в следующем году она обязательно выйдет замуж. Считалось, что козуля принесет в дом удачу, станет его оберегом. Но вот традиция, когда козуля должна была простоять на почетном месте от одного Рождества до другого, сохранилась. И сегодня во многих архангельских квартирах можно увидеть этот плоский северный пряник. В настоящее время козули пекут не только на Рождество, но и на Пасху, к семейным торжествам и народным праздникам[[5]](#footnote-6).

**Обязательно ли добавление пряностей, пережженного сахара, а также специальное хранение пряников?**

Сравнение приготовления козули и обычного печенья

|  |  |
| --- | --- |
| **ОБЫЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ** | **КОЗУЛИ** |
| **СОСТАВ ТЕСТА** |
| 1. Без пряностей. | 1. Большая концентрация пряностей. |
| 2. С добавлением сахара. | 2. Добавление пережженного сахара. |
| 3. Без заморозки. | 3. Обязательная заморозка заготовок. |
| **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ** |
| 1. Умеренное попадание солнечного света. | 1. Отсутствие прямого солнечного света. |
| 2. Хранение в полиэтиленовом пакете при комнатной температуре. | 2. Предохранение от повышенной влажности, хранение в грипперах. |
| **РАСПИСЫВАНИЕ**бескрайнее поле для разлета мечты |

**В результате проведенного эксперимента были сделаны следующие выводы:**

1. Причины долгого хранения козуль **-** наличие большой концентрации разнообразных пряностей в тесте, т.к. они являются натуральными консервантами, предотвращающими порчу продуктов, например, горчица препятствует образованию плесени, грибков.

2. Козули боятся сырости, прямого солнечного света и обогревательных приборов, при воздействии которых теряют свою хрустящесть. А при сушке и отсутствии пряностей продукт приобретает неприятный привкус лежалости. Если в помещении будет очень сухо и жарко, то глазурь довольно скоро осыпется . На солнце красители быстро выгорят, поэтому лучше козули предохранять от прямого попадания солнечных лучей.

3. Навык играет немаловажную роль, например, поймать момент в пережигании сахара. Чуть больше - будет горчить, чуть меньше - тесто получится невкусным, бледным. Очень важно хорошо проморозить заготовку, тогда и мука в тесте ровнее разойдется, и специи аромат отдадут.

**3. Заключение.**

 Ответили на все свои вопросы. Оказалось, что «козуля»- это не только игрушка, лакомство и амулет, который охраняет человека от разных бед, приносит благополучие каждой семье, а теперь это памятник народного творчества, народная скульптура, форма и технология которой шлифовалась веками. Родиной пряника является Соломбала. Козульное дело, прежде всего, требует отдачи души. воспитанию любви к культуре Севера, к традициям своего народа.

 **Библиографический список:**

1. Архангельские козули: (история, рецепты, рисунки)/ сост. В. Колтовая, А. Шалев - -Архангельск, 1990.
2. Зуева Е. От «козулей» до «свинок»/Каргополье -2007.
3. Филева Н. А. Юный художник, № 12, 1980.

hnh.ru «Здоровое питание». Рецепты козуль.

http: /nsportal.ru/

1. [↑](#footnote-ref-2)
2. [↑](#footnote-ref-3)
3. [↑](#footnote-ref-4)
4. [↑](#footnote-ref-5)
5. [↑](#footnote-ref-6)