

# Козули



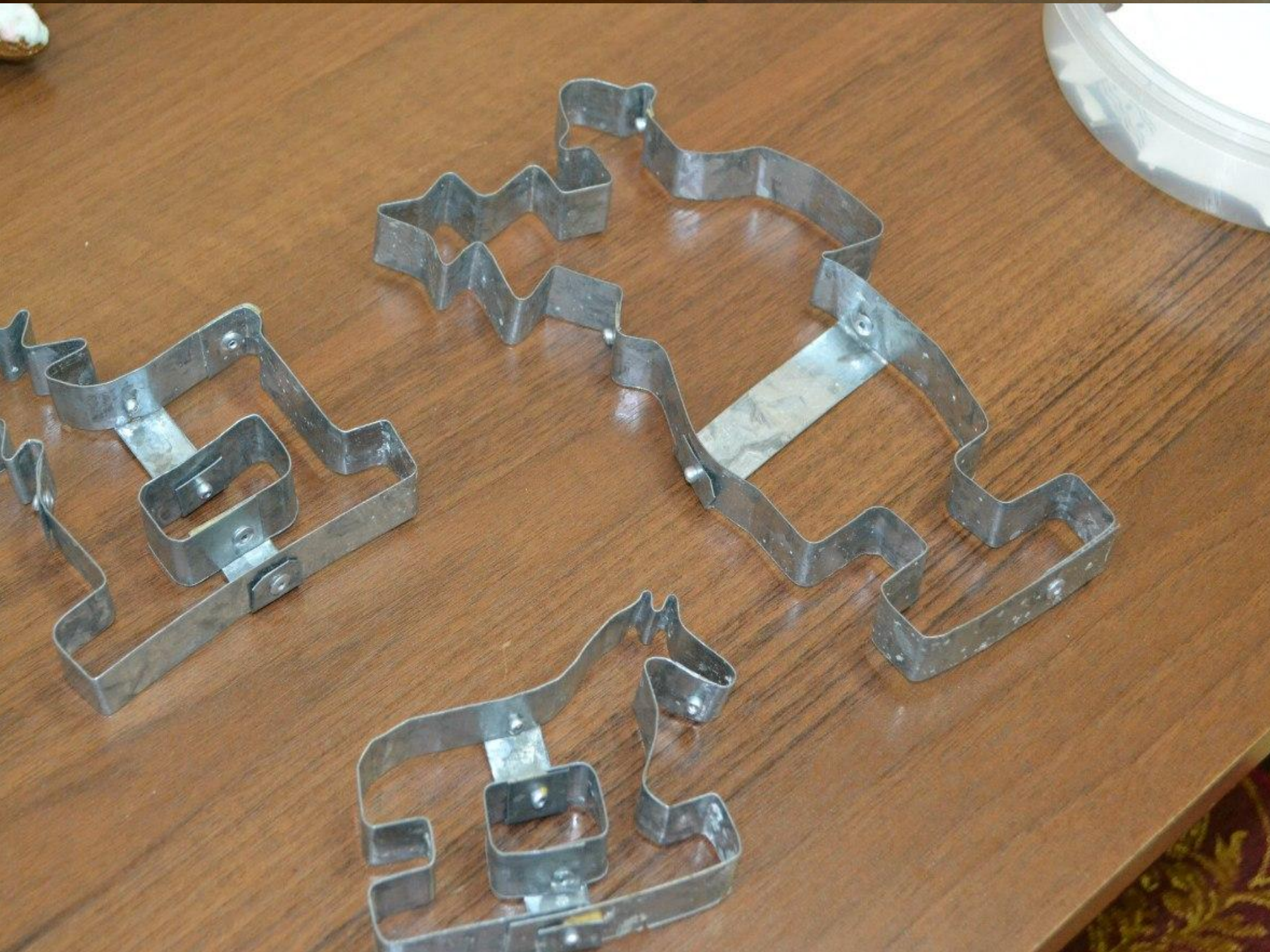
Руководитель проекта:  
*Ерастова Елена Валерьевна*  
учитель начальных классов  
*МБОУ СОШ №30*

# Цель проекта:

---

Знакомство с одним из видов народного ремесла Поморской Земли – традиционной северной козулей





Козули –это северные  
пряники.

Возникло в начале 19  
века

# Версии возникновения названия пряников «козули»

1. Возникло от слово «коза»
2. В основе лежит глагол «козить» (т.е. шутить, смеяться, озорничать)
3. Образовалось от поморского слова «завиток», «змейка»



Козули в прошлом – предмет ритуальный



Самые древние – Холмогорские и Мезенские

# Изготовление козуль было семейным занятием





Ставили козули на видное место или перед иконами



# **По способу изготовления различают три вида старинных русских пряников**

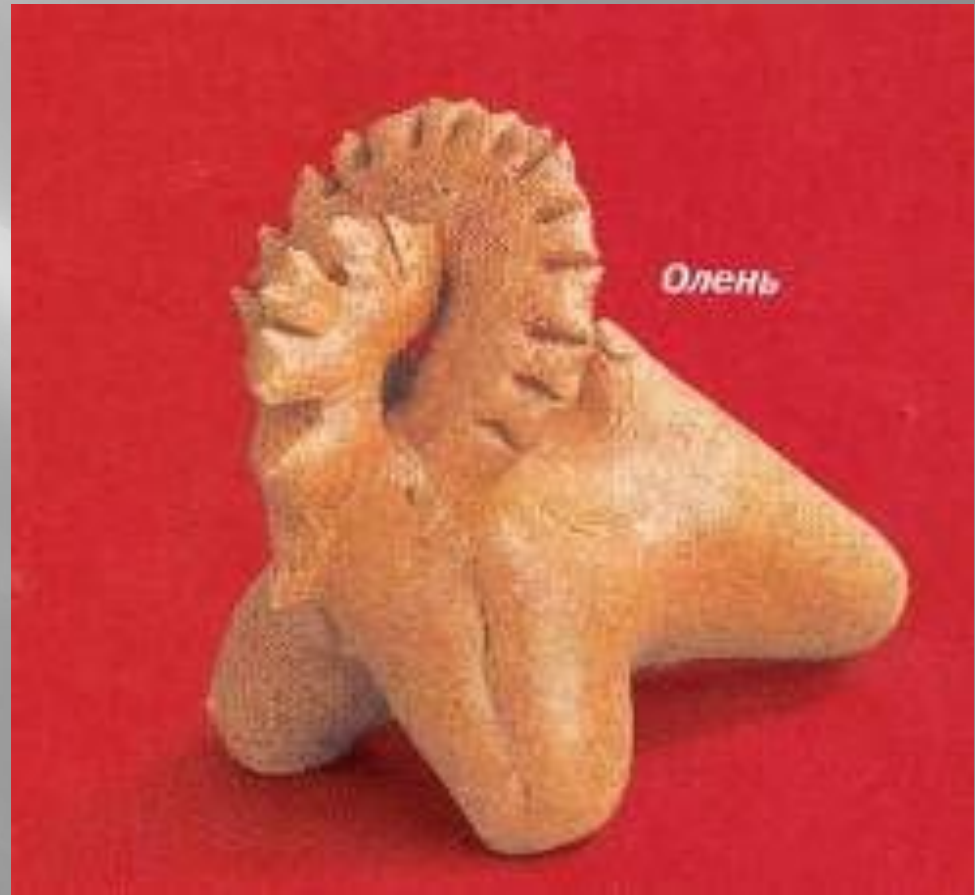
1. Лепные / козули, тетёрки/ самые древние
2. Печатные
3. Вырезные

Рассмотрим эти три вида подробнее

---

# 1. Лепной Пряник

Высотой  
такие  
козули  
были до 25  
см



# Разновидность лепных пряников

**«Тетёры»**

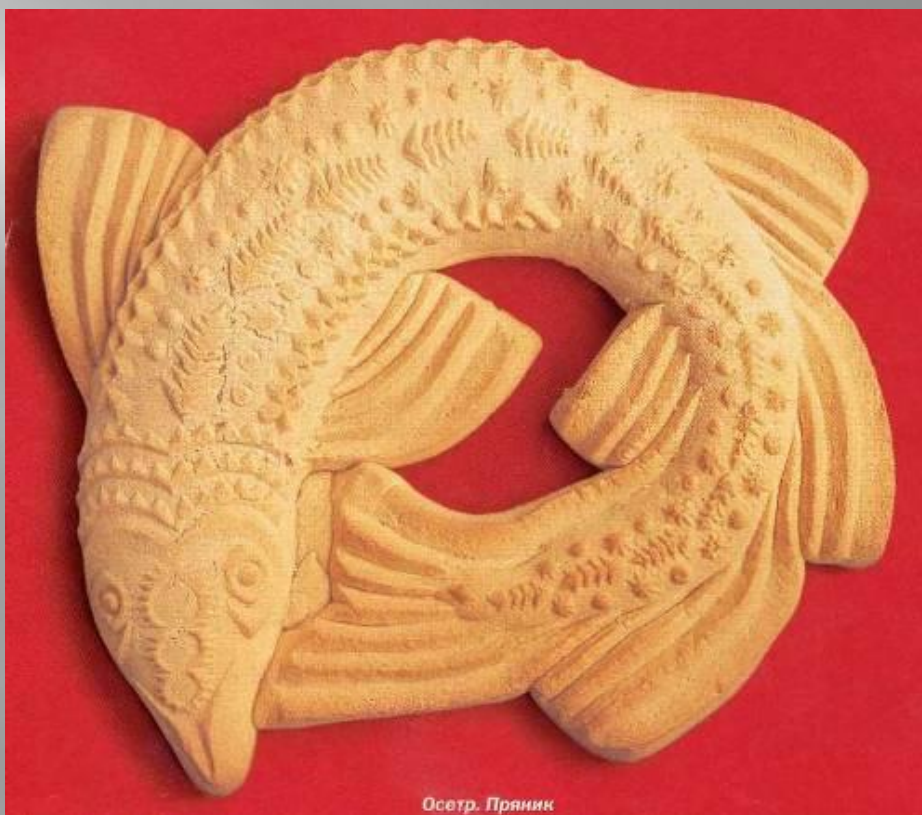


**«Витушки»**



## 2. Печатный Пряник

изготавливают с помощью пряничной доски, или «пряницы», как рельефный оттиск на тесте.



Осетр. Пряник

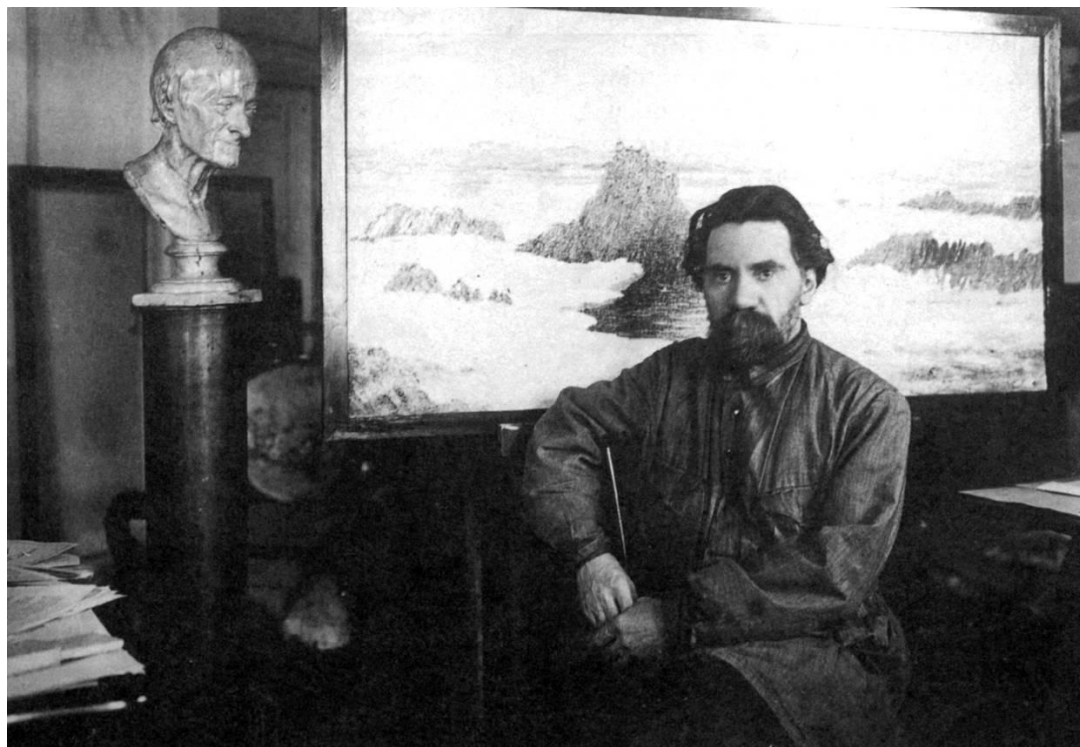
# 3. Вырезной Пряник

Его ещё называют силуэтным пряником. Появились сравнительно недавно.



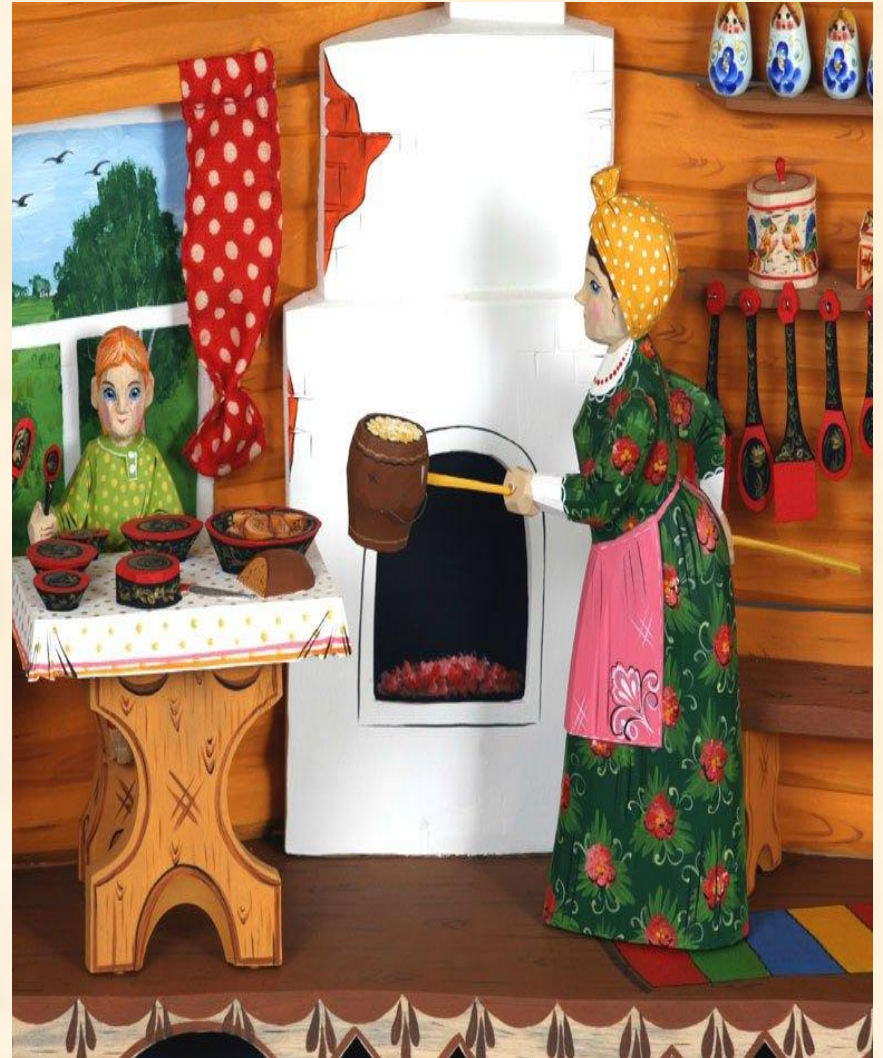
# Внушительная коллекция

У знаменитого писателя С. Г. Писахова была собрана целая коллекция старинных козуль ( почти 500 штук)



# Как приготовить?

- Яйцо 2 шт.
- Сахарный песок 200 гр
- Имбирь 1 ч/л
- Гвоздика 1 ч/л
- Корица 1 ч/л
- Мускатный орех 1 ч/л
- Мука ржаная 1 кг
- Мёд 100 гр
- Масло сливочное 100 г.
- Крутой кипяток 1 стакан
- Сода гашёная уксусом пол ч/л





# Пережигание в сковороде сахара



# Мастер класс мамы Юдина М



# Мастер класс мамы Юдина М.



# Роспись глазурью прямо на парте

