

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



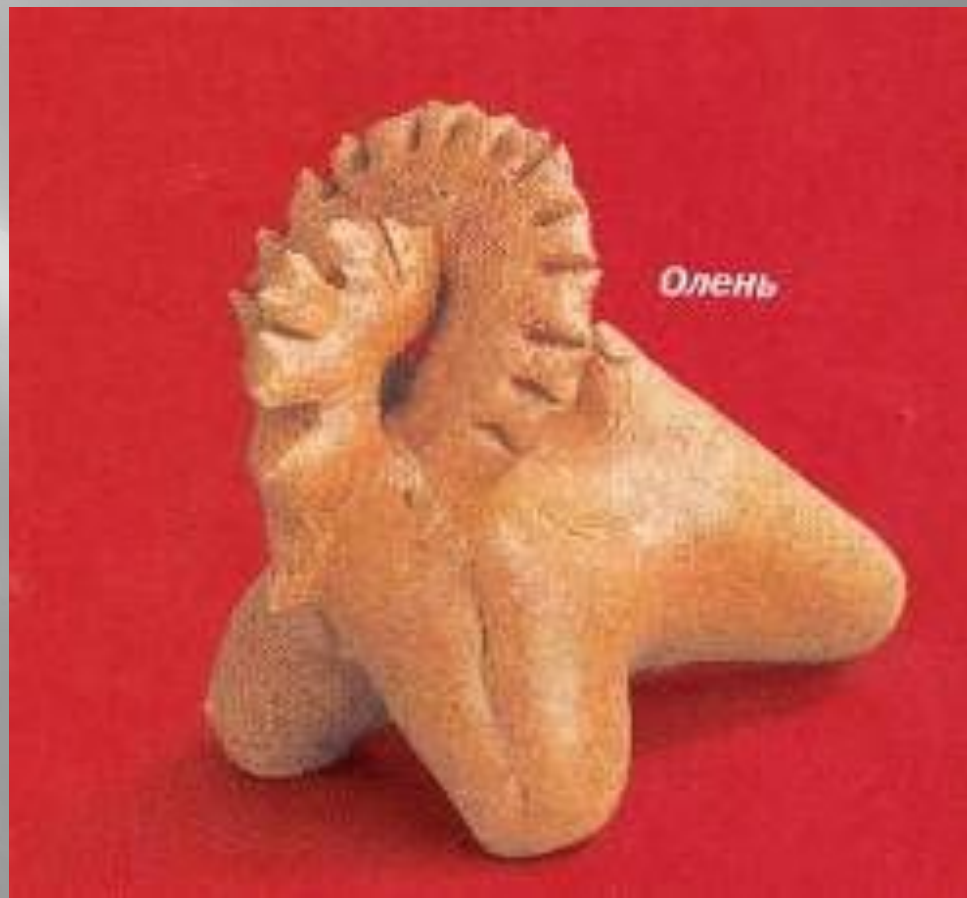
По способу изготовления различают три вида старинных русских пряников

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»

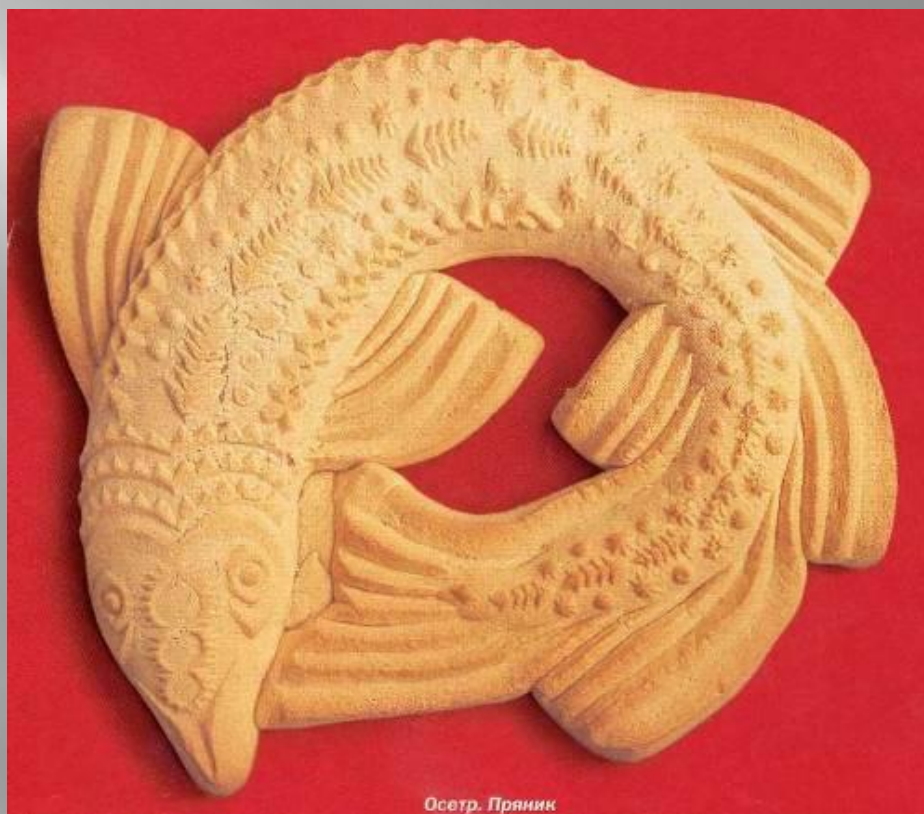


«Витушки»



2. Печатный Пряник

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



Осетр. Пряник

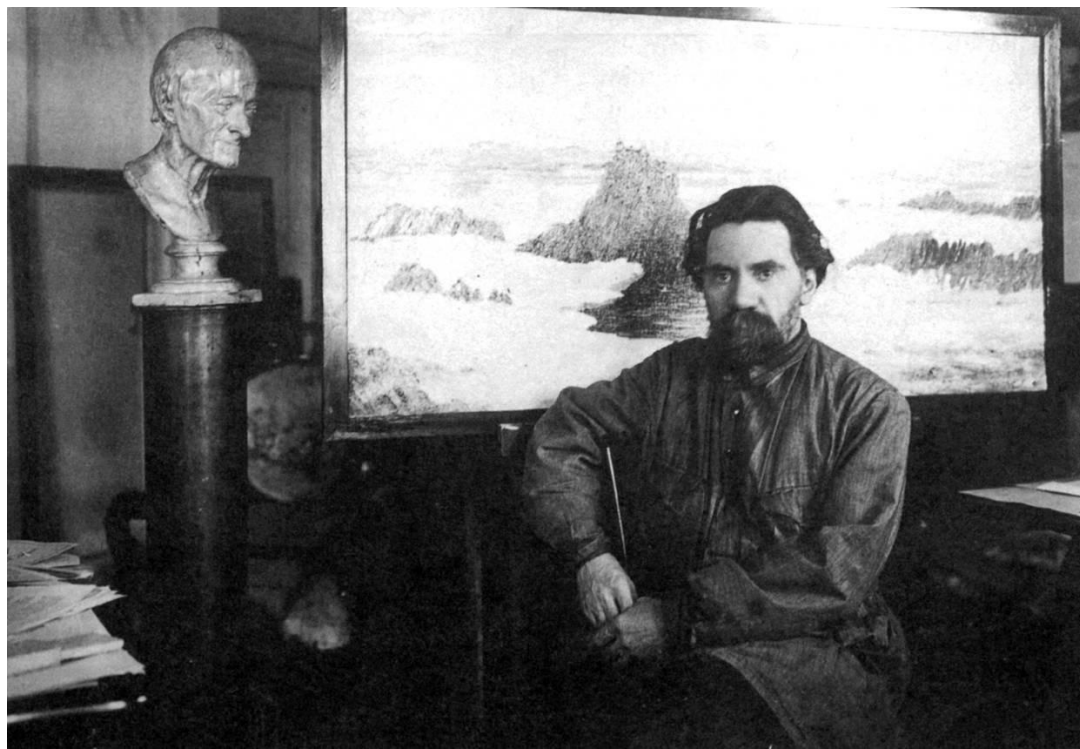
3. Вырезной Пряник

Его ещё называют
силуэтным
пряником.
Появились
сравнительно
недавно.



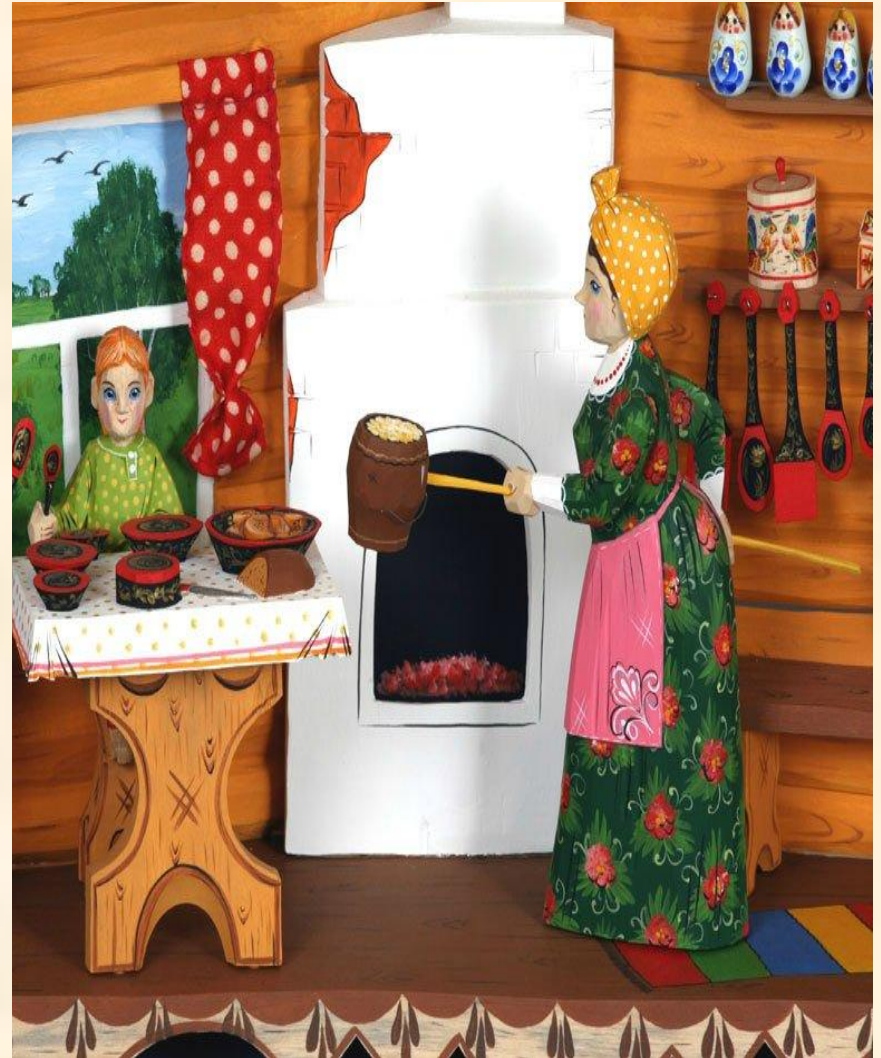
Внушительная коллекция

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

