

КІ 1309932

АРХАНГЕЛЬСКИЕ КОЗУЛИ





ИЗ СЕРИИ: Народные ремесла русского Севера.  
История и практика.



# АРХАНГЕЛЬСКИЕ КОЗУЛИ



К 1309932

Архангельская организация Союза художников  
Архангельский государственный музей деревянного зодчества  
Издательский центр Архангельской государственной медицинской академии

На обложке:  
Козули Р.Ф.Пронченко (фото - В. Зыкина)

Автор и составитель Н. Филева  
Компьютерный набор Т. Малишава  
Верстка С. Тормосов  
Фотографии - из архива Н.Филевой  
Цветное фото на обложке - В. Зыкин

© Архангельская государственная  
медицинская академия, 1999

Лицензия ЛР № 021308 от 20.10.98  
Подписано в печать 29.11.99.  
Усл.-печ. л. 1,5  
Заказ № 1384, тираж 1500 экз.  
Издательский центр АГМА

г. Архангельск, пр. Троицкий, 51, каб. 330  
Телефон (8182) 49-34-9



## ЧТО ТАКОЕ КОЗУЛИ?



Об Архангельском прянике, знаменитой «рождественской козуле», одним из чудес Русского Севера, рассказывает эта маленькая книжечка. Еще в начале 20 века писатели, художники, этнографы с восторгом описывали пряничные новогодние базары в Архангельске, обычаи обмениваться козулями, украшать ими новогодние елки.

Загадочные пряничные персонажи, пышное сахарное кружево, похожее на морозный иней, особый пряничный аромат, царивший в городе почти в каждом доме в предновогодние дни – все это не ушло в прошлое, а бережно сохраняется современными мастерами.

«Нам недорого чара зелена вина,  
И нам недорого братыня пива пьяного,  
Дорога нам козулечка рождественская...»

*(рождественская  
колядка,  
Архангельская  
область,  
начало XX в.)*

«Конь»  
Архангельский пряник  
начала XX века



## KOZULI - WHAT IS THAT?

When and how do they bake them?

Why do they not eat them at once?

Why and how do they gift them?

This is about village forbears of town spice cakes...

This is about ancient and contemporary masters of kozuli trade...

This small book tells you about one of the Russian North wonders – spice cakes from Archangelsk which are known as famous «Christmas kozuli». Since the beginning of 20<sup>th</sup> century the writers, painters and ethnographic researchers delighted with Christmas fairs where spice cakes were sold. They described such traditions as mutual gifts of kozuli and using them for Christmas tree decoration. Mysterious characters, magnificent sugar lace like a frosty rime and specific spicy aroma which prevailed at every home on Christmas Eve – all these features have not gone into the past but retains carefully by contemporary masters.

«It is not so valuable for us a goblet of a wine,  
and even not a good drunk beer ladle,  
but a Christmas small kozuli is...»

*(Christmas ritual song,  
Archangelsk region,  
the beginning of XX<sup>th</sup> c.)*

## WAS IST DAS «KOZULI»?

Wann und warum werden sie gebacken?

Warum werden sie nicht sofort gegessen?

Warum und wie werden sie geschenkt?

Über die dörflichen Anhen von den städtischen Lebkuchen...

über alte und neue Meister des Kozuli-Gewerbes...

Über die Archangelsker Lebkuchen, die bekanten «Weihnachtskosuli», einen der Wunder des Russischen Nordens, erzählt dieses kleine Büchlein. Noch Anfang des 20. Jahrhunderts beschrieben Schriftsteller, Maler, Ethnographen mit Begeisterung Neujahrslebkuchenmärkte in Archangelsk, den Brauch Kosuli auszutauschen und mit ihnen die Neujahrstanne zu schmücken. Rätselhafte geheimnisvolle Lebkuchenpersonen, prachtvolle dem Reif ähnliche Zuckerspitzen, besonderer fast in jedem Haus während der Vorneujahrstage herrschender Lebkuchenduft – das alles gehört nicht der Vergangenheit an, sondern wird liebevoll von heutigen Meistern erhalten.

«Für uns ist nicht ein Glass Wein teuer,  
Und für uns ist nicht ein Krug Bier teuer,  
Teuer sind für uns Weihnachtskosuli...»

*(Weihnachtslied  
Geiet Archangelsk  
Anfang des XX Jahrhundert)*

## LES «KOZOULIAS» QU'EST-CE QUE C'EST?

Quand et comment sont - elles cuites?  
Pourquoi on ne les mange pas aussitôt?  
Pourquoi et comment on les donne en cadeau?  
Des aïeux rustiques de pain d'épice urbain...  
Des maîtres anciens et nouveaux de cet artisanat...

Ce petit livre nous raconte l'histoire de pain d'épice d'Arkhangelsk, de cette fameuse «Kozoulia» de Noël, l'une de merveilles du Nord Russe. Déjà au début de XX-ème siècle les écrivains, les peintres, les ethnographes décrivaient avec transport les marchés au pain d'épice de Nouvel An très rependus à Arkhangelsk, la coutume d'échanger des kozoulias, d'embellir par elles les arbres de Noël. Les mystérieux personnages en pain d'épice, des somptueuses dentelles en sucre qui ressemblent au givre, un arôme propre au pain d'épice qui régnant dans presque toutes les maisons à la veille de Noël et de Nouvel An - tout cela n'est pas du passé, mais est gardé soigneusement par les artisans d'aujourd'hui.

«Ce n'est pas un gobelet de vin qui nous est cher,  
Ce n'est pas une cruche de bière,  
C'est la Kozoulia de Noël qui nous est très chère.»

*(«Koliadka» une chanson rituelle de Noël,  
Region d'Arkhangelsk,  
debut de XX-ème siècle).*



# О ДЕРЕВЕНСКИХ ПРЕДКАХ ГОРОДСКИХ ПРЯНИКОВ



Новый год – к весне поворот – гласит народная пословица. Дни изготовления козуль – предновогодье 22–25 декабря (дни зимнего солнцезворота)

Новый годовой цикл в народном земледельческом календаре богато отмечен магическими обрядовыми действиями: гаданиями об урожае, погоде, замужестве. Хлебу и хлебным изделиям в этих обрядах отводилась особая роль. Считалось, что магические свойства обрядового хлеба перейдут на всех, кто его получает. Изображение фигурок животных из теста – это символические «жертвы», «дары», обеспечивающие благополучие.

«Кто даст пирога – тому двор живота!  
А кто даст рогушек – тому двор телушек!»

*(Рождественская обрядовая песня-колядка.  
Лешуконский район Архангельской области)*

Название «козули» (деревенские варианты – «коровки», «баранки», «рогушки», «козульки») связано с изображением рогатых животных. Они символизируют в народном искусстве силы плодородия.

В деревнях часть козуль скармливалась скоту: «Чем больше испечешь фигурок животных, тем больше и здоровей будет скот в доме» (записано от Сидоровой М.Е. Лешуконский район).



В изображениях животных проявлялась и аграрная магия:

«Пришла Коляда накануне Рождества  
Дайте коровку, масляну головку!  
А дай бог тому, кто в этом дому -  
Ему рожь густа, да ужиниста.»  
(Русский Север – рождественская колядка)

Где козел ходит – там и жито родит.  
«А где коза с рогом, там и жито стогом!»  
(Лешуконский район  
Рождественская колядка)

Одаривание парней козулями считалось хорошей приметой к удачному замужеству в новом году.

«Девки-невесты должны приготовить козульки. На другой день Рождества парни придут славить – в тот дом, где есть невесты. Им козули подают (значит девушка замуж выйдет)».  
(записано от Сидоровой М.Е. Лешуконский р-н)



Лепная козуля начала XX века  
Холмогорский р-н

В Лешуконском районе сохранилась память об изготовлении «катаных» козуль. Тесто для их приготовления: мука, соль, вода. То же, что и для лепных козуль.

Козули «катаные» катали и наговаривали. Анна Николаевна Кашунина из села Лешуконское помнит такие «приговорки», многие из них она в импровизационной манере сочиняет во время изготовления козуль:

Коровушка божья – титочка востра,  
«Сучок на бочку – дойна к молочку!»

Зайка бегат по болоту, да наживат себе работу:  
«Где бы хлебушка взять, где бы зайке погулять?»

Ходит баран по крутым берегам,  
«Сорвал гравку – положил на лавку.  
Кто ее возьмет, тот и вон пойдет!»  
*(с этими словами последнюю козулю катали)*



*«Козули»  
ржаное тесто, раскатка, витье  
Кашунина А.Н.,  
Лешуконский р-н, 1983 г.*



# СИМВОЛИКА, СЮЖЕТЫ ГОРОДСКИХ ПРЯНИКОВ



В сюжетах городских пряников-козуль смешались древние мотивы языческой мифологии и картинки старой русской жизни, образы городской культуры и события наших дней.

Основные изображения – это фигурки животных: конь, олень, баран и др. А также изображение женской фигуры. Их символика связана с магией плодородия.

По языческим представлениям в женской фигуре воплощена идея вечного круговорота жизни. Для

Архангельских мастериц это изображение более конкретно: «куколка», «ненка» «девушка», «снегурочка».



*«Дед мороз»  
(большой и малый)  
Питателева С.Г.  
Архангельск, 1986 г.*

Дни зимнего солнцеворота отмечены обрядами, связанными с возвращением Солнца. Изображение солнечного светила и его посланников на земле в народном искусстве многообразно, но смысл их единый: жизнь возрождается, свет побеждает тьму.

Многие старинные северные предания говорят о том, что солнце возвращается весной в зимние страны в виде коня или оленя. В фольклоре, в народном искусстве «конь» – один из главных персонажей.

«Золотая грива» коня и «золотые рога» оленя символизируют свет солнца, дающего жизнь и тепло. Разнообразные варианты изображений коня и оленя встречаются в прятничных сюжетах потомственных мастериц-козульщиц.

«Птица»- символ восходящего солнца, вестница весны – один из древнейших образов в народном искусстве.



*«Петушок»  
Луговская А.И.  
г. Архангельск, 1982 г.*



*«Рождественская звезда»  
Абашкина З.Г.  
г. Архангельск, 1980 г.*

Более поздний «городской» пряничный персонаж Дед Мороз – символизирует приход Нового года. «Зимний Дед» – известный у многих славянских народов предок – охраняющий, помогающий живущим в доме, приносящий дары, сказочный помощник.

Тема даров (в язычестве – «жертв») сохранилась и в городском варианте. «Корзинка» – символ дарения, прибытка в доме. Чем больше подарков раздаст семья, тем благополучнее будет у нее жизнь в Новом году.

До наших дней в виде игры сохранился символический обряд жертвоприношения. Новогодними игрушками, пряниками и конфетами украшают новогоднюю елку. Ель – символ вечного древа жизни, символ обновления.

В пряничных сюжетах разнообразна и христианская символика: ангелы, архангелы, рождественская звезда и др. Не случайно пряники называются рождественскими козулями и изготавливаются для рождественских праздников.

«Олень»

Питателева С.Г.

г. Архангельск, 1982 г.





# О ХУДОЖЕСТВЕННЫХ ОСОБЕННОСТЯХ



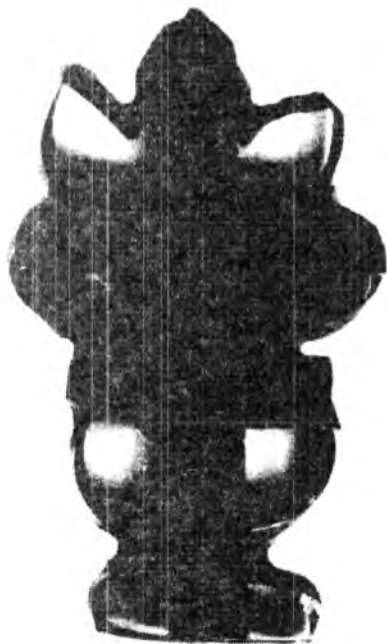
Главный декоративный эффект городских козуль – в их сахарном убранстве, в цветовом и фактурном контрасте сахарной поливы к темному (от патоки или позднее – жженого сахара) пряничному тесту. У каждой семьи вырабатывался свой стиль форм, свои приемы украшения.

В 70–80-е годы наиболее архаичный стиль козуль сохранялся в творчестве потомственных мастериц-козульщиц из Соломбалы – сестер Абашкиной З.Г., Шехириной Т.Г. и Питателевой С.Г. Формы у них сохранились старинные, выполненные мастером Кузнецовым в начале 20 века. Пряники расписывались не современным кулинарным способом – с помощью кулечка, а специальной палочкой «по-старинному». Белая сахарная обводка подчеркивает силуэт пряника. Основной фон остается неглазурованным. Характерные детали изображения выделяются пятнами цветной поливы и простейшими элементами орнамента – точки, крестики, волнистые линии, растительные мотивы.

Пряники Сташевской А.Г. – старейшей мастерицы из Соломбалы, работавшей еще в начале 80-х годов, имеют другие стилистические признаки. Они более декоративны. Фон пряника покрыт белой, розовой или голубой глазурью. Дополнительный эффект и объемную фактуру создают сахарные струйки, нанесенные поверх фона с помощью специального кулинарного кулечка. Присыпка сахарным песком по не застывшей глазури создает эффект сверкающего морозного инея.

Приемы подобного декорирования пряников сохраняет сегодня дочь Сташевской А.Г. Пронченкова Р.Ф. – одна из лучших современных мастериц-козульщиц, работающая в традиционном стиле.

Прием росписи пряников сахарными струйками сохраняется в творчестве Малишавы Т. Д.. Она обучалась козульному делу по родне Сташевской А.Г., Пряники Малишавы Т.Д. оригинальны по пластике, более ярки по цветовому решению, свободны по сюжетам. По традиции пряничным делом в доме Малишавы занимается вся семья.



*Пряничная форма начала XX в.  
«Вазочка». Жесть*

Старинные пряничные формы от соломбальских мастеров Подьяковых, которые работали «на заказ» еще в начале 20 века, сохранились у Дорониной Р. Ф. - потомственной мастерицы из Соломбалы. Стильность подьяковских форм – в характерной для старинных пряников монументальности.

Крупные пряники иногда изображают целые жанровые картинки.

Большие (25-40 см) подарочные пряники нередко сопровождаются поздравительными или памятными текстами.

Маленькие пряники – для елки, величиной 5-10 см изготовлялись в большом количестве, Средние – для обмена подарками (10-15 см) изготовлялись по специальным заказам, также в большом количестве.

Обобщенный выразительный силуэт традиционных пряников передает самое характерное в фигуре: человек – в фас, животное – в профиль. Изображения замкнуты, статичны. Внизу – обязательная полосочка «земли», что делает пряник цельным, устойчивым, его удобно взять в руки, можно поставить – этого требовал обычай. Подарочные козули сохранялись до следу-



ющего Нового года. Их ставили в доме на видном месте. Такой пряник считался целебным.

По традиции выпечка пряников-козуль в Архангельске была семейным делом. Мужчины изготавливали из полосок кровельного железа специальные контурные формы для вырезания пряников, женщины готовили тесто. Мужчины помогали его месить. Украшали, расписывали пряники всей семьей – и взрослые и дети. Благодаря этому искусство передавалось в семье из поколения в поколение, Особенно славились мастера в районе Соломбалы – Кузнецовы, Васильевы, Есиповы, Ивановы, Доронины. Их родственники до наших дней сохранили массивные старинные пряничные формы. В старину рецепты приготовления теста и сахарной поливы сохранялись мастерами в тайне друг от друга. Поэтому каждая семья пряничников имела отличительные признаки убранства козуль, пластические особенности форм.

Секреты ремесла и пряничные формы в условиях конкурентности передавались строго по родне. Новым мастерам приходилось хитростью узнавать тайны ремесла.

В советское время пряничное дело многие годы преследовалось как частное предпринимательство, мастера работали тайно и продавали пряники только очень хорошо знакомым.

Традиция сохранилась как домашнее ремесло и с 60-х годов активно начала возрождаться. Современные мастера открывают свои секреты и состязаются в мастерстве друг с другом на художественных выставках.

Большие события и праздники города находят отражение в новых сюжетах современных пряников. Изготавливают их сегодня не только в предновогодние дни. Архангельский пряник стал сувениром, лучшим подарком гостям города. Так появились пряники к юбилею Архангельска, к юбилею Москвы, к юбилеям известных людей города. Последнее событие – Чемпионат мира по хоккею с мячом в Архангельске 1999 года вызвал соревнование мастериц в изображении символа Чемпионата.



# РАССКАЗЫВАЮТ МАСТЕРА



(рецепты и другие тайны пряничного дела)

**ЛУГОВСКАЯ Александра Ильинична 1904 г.р. (фото мастера)**

Родилась в Шенкурском районе Архангельской области.

Изготовлению козуль обучалась у потомственной мастерицы из Соломбалы

Варакиной М.Д. Участница художественных выставок 70-80-х годов



«...какой праздник без пряника? Чем поздравлять (фото пряника будешь? Пряники и на свадьбы и на дни рождения А.Луговской) заказывают... А уж козули – особенно... В других городах такого нет!

Мои пряники – мягкие, чтобы есть вкусно было, а не только любоваться. Секрет у каждого свой – с опытом приходит... Сейчас пищевой краситель в глазурь добавляем, а раньше для цвета – клюкву, свеклу, фисташковый орех применяли...»

**Тесто:** 1 стакан песку пережечь до дыму, приготовить еще 2 стакана песку и 2 стакана воды. Когда пойдет дым, тонкой струйкой вливать воду. Когда все разойдется – высыпать туда песок и щепотку соли. Когда все закипит – сразу выключить газ и в горячее – пачку маргарина, пряности: корицу и гвоздику – по щепотке. Добавить чашку муки, когда раствор станет теплым. Когда совсем остынет – вылить 2 хорошо взбитых яйца, добавить 2 чайных ложки соды (без горки). Соду перед этим погасить уксусным раствором. Остальное – мука. Месить, пока от рук не отстанет. Тесто может лежать 2–3 дня на холоде, закрытое крышкой. Затем вырезаем формы и перед выпечкой смазываем разведенным на воде яичным желтком. Печь 8–10 мин

**МАЛИШАВА Татьяна Дмитриевна 1945 г. р.**

Родилась в г. Архангельске. Пряничному делу обучалась у потомственной мастерицы Александровой А.В. (г. Архангельск). Участвует в художественных выставках с 1986 года. Народный мастер России.

«...хоть и по рецепту будешь делать, (фото Т.Малишавы) а сразу не получится... Надо со мной вместе поработать и не один раз...»

**Тесто:** Сжечь стакан песку в алюминиевой кастрюле (Фото пряника) Мешать. Когда песок станет коричневым и будет много дыма, вылить в раствор 2,5 стакана горячей воды. Мешать до исчезновения корочек (на слабом огне). Добавить 1 кг песку. Мешать до исчезновения песка. Добавить 300 гр. маргарина. Дать остыть. Добавить 2 чайных ложки соды с небольшой горкой соль, 1 яйцо, чай-

ную ложку гвоздики, корицы, 2 кг муки. Месить на столе 10–20 минут. Тесто перед выпечкой должно постоять на холоде 1–2 часа. Вы резать раскатанное тесто с краю, снимать на противень вместе с формой. Перед выпечкой смазать пряники желтком с водой. Выпекать 10–15 минут. Тесто может храниться в холоде сутки и больше.

**Глазурь:** 2 стакана песку, 1 стакан воды. Сварить сироп, чтобы капля «тянулась». Отдельно взбить 2 белка и взбивая постепенно вливать в горячий сироп. Мешать до охлаждения. Добавить 4 капли уксусной эссенции. Закрыть влажной тряпочкой, чтобы глазурь не сохла, и можно работать. Кулечки для украшения глазурью лучше делать из пергаментной бумаги или из целлофана. Сначала делаем обводку белой глазурью – все пряники одновременно, затем работаем с цветом. Некоторые пряники делаем по цветному фону.

### **ПРОНЧЕНКОВА Руфина Федоровна 1938 г.р**

Родилась в г. Архангельске. Козульному делу обучалась у матери – знаменитой мастерицы Сташевской Александры Григорьевны.

С 70-х годов участвует в художественных выставках.

Народный мастер России.

«... Чаю с пряником не пила и работа не мила «- это еще мамина поговорка!

«Мама начинала делать козули еще в 20-е годы, по рецепту опубликованному в женском журнале издательского общества «Огонек» – Москва 1927 года. Потом училась украшать пряники у солоубальской мастерицы Дорониной Анны Васильевны. А я с детства помогала украшать пряники и теперь сохраняю наш стиль.

Стиль идет от старинных форм. Их подарила маме жена известного солоубальского кондитера Васильева (в 20-е годы). Часть форм делал мой отец. Этими формами я и работаю.

Вот старинный рецепт теста, мы с мамой брали его за основу:

## Пряники елочные («паточные»)

1 кг патоки (продукт переработки сахара – позднее «жженный сахар») поставить на плиту, положить в патоку 200 гр. масла и 300 гр. сахарного песка, кипятить, пока разойдется сахар. Снять с плиты. Положить 10 гр. корицы (толченой и просеянной), 5 гр. гвоздики. Влить 10 гр. поташа (или соды), распушенного в рюмке теплой воды. Надо при этом помнить, что посуда должна быть большой и потому вливать очень медленно, все время мешая, иначе смесь «убежит» из кастрюли ; мешать, пока осядет, Тогда всыпать понемногу 1кг муки. Месить, пока тесто побелеет, оставить до следующего дня. На другой день снова хорошо вымесить, опять поставить на холод. Через 3-4 дня тесто вымесить, раскатать и нарезать формочками разные фигурки. Поставить в печь. Как только зарумянятся и поднимутся, вынимать. Когда остынут, покрыть разноцветной глазурью.

«... Не забуду слов мамы: испортишь мешок сахару – тогда научишься делать глазурь... Тут много тонкостей... И от качества сахара зависит...»

**Глазурь:** 1 стакан песку, полстакана воды. Варить сироп до готовности. Одновременно взбить 1 белок. Готовый сироп вливать тонкой стружкой в белок, непрерывно взбивая. Добавить 2–3 капли уксусной или лимонной кислоты – для отбеливания.

**ДОРОНИНА Руфина Федоровна** 1924 г.р.

Родилась в г. Архангельске. Печь пряники начала в 50-е годы. С 70-х годов участвует в художественных выставках.

Народный мастер России.

В семье потомственных мастеров Дорониных, у которых училась Руфина Федоровна, пряничным делом занимались и мужчины. Глава семьи - Александр Григорьевич сам замешивал тесто, не доверяя это ответственное дело женщи-

нам. Самой Руфине Федоровне также помогает в работе сын. Обучила она печь козули и своих племянниц.

«Мама моя делала козули только для своих детей. Она дружила с Подьяковыми потомственными мастерами. Они еще до революции пряники по заказам делали. От них у нас и формы старинные остались. Да и замуж я к козульщице вышла, Дсронина Анна Васильевна – моя свекровь. У нее я всему и училась.»

«Как подходит время пряники делать – на душе сразу радостно. Работаю и сейчас с удовольствием!»

**Тесто:** (на 50–60 шт.) 1 кг муки, полкилограмма сахарного песка, 2 желтка (один для обмазки пряников), масла или маргарина 150–200гр. воды 1 стакан с четвертью, соды 1,5 чайной ложки, корица, гвоздика молотая по 1 чайной ложке.

– пережечь неполный стакан сахару до кипения и дыма, тонкой струйкой вливать горячую кипящую воду, хорошо размешать.

добавить остальной сахар, растворить.

– положить размельченный жир, когда остынет до комнатной температуры – добавить соду и пряности, В остывшее – муку, замесить крутое тесто, раскатать толщиной 3–5 мм, вырезать фигурки, перед выпечкой смазать желтком (с одной столовой ложкой воды).

**Глазурь:** 1 стакан сахару, 2 белка, четверть стакана воды. Сахар с водой варить до кипения, пробуем сироп на готовность. Взбить белки, вливать горячий сахар тоненькой струйкой и мешать все время (минут 15–20). Затем влить 2 капли уксусной эссенции, размешать, дать постоять и разводить краски.



*«Куколка»*

*Питателева С.Г.  
г. Архангельск, 1984 г.*

*«Конь»*

*Абашкина З.Г.  
г. Архангельск, 1979 г.*

*«Птичка»*

*Луговская А.И.  
г. Архангельск, 1982 г.*



## ОТ АВТОРА: ЛИРИЧЕСКОЕ ОТСТУПЛЕНИЕ



**ФИЛЕВА** *Нина Анатольевна*

искусствовед, член Союза художников России,  
специалист по традиционной народной культуре  
Русского Севера.

Мое детство прошло в Соломбале. Запах козуль, бесконечные сладкие подарки, елка украшенная пряниками – все это повторялось в доме каждый год. Козули пекла не мама – она заказывала их соломбальским козульщицам. Любимые – от С.Г.Питателевой и А.И.Луговской. Наивные фигурки можно было без конца разглядывать, ими можно было играть, придумывать с ними разные «сценки». Есть всегда было жалко... В соседнем доме, где жила одноклассница, под Новый год чудес было еще больше. Посреди большой комнаты старинного деревянного дома стоял огромный стол. На нем лежали «горой» «пряники: олени, кони, Деды Морозы, nenки, возочки, корзиночки, ангелочки. На кухне все время шла работа – пахло пряничным ароматом. Здесь царствовала «тетя Каля» – Клавдия Ивановна Карамзина, знаменитая соломбальская мастерица-козульщица, чьи козули еще в 60–70-е годы попали в коллекцию Государственного исторического музея (г. Москва) и экспонировались на выставках, репродуцированы в наборе художественных открыток «Русский пряник» (1971г.).

В дом постоянно (в те годы почти тайно, так как пряничное ремесло было под запретом) приходили заказчики и уходили с корзинкой пряников. Иногда за большим столом вся семья «красила» козули, а мы смотрели на это чудо.

В этом же доме прошло детство Татьяны Малишавы, чья творческая судьба не случайно связана с пряничными «художествами». Знаменитый огромный стол «тети Кали» достался ей по наследству вместе с тайнами старинного пряничного ремесла.

Сейчас под Новый год я и сама пеку иногда пряники «по Малишаве». Тесто почти всегда удается, но украшать пряники – так виртуозно, как это делает моя подруга детства – мне предстоит учиться еще очень и очень долго...





**КОЗУЛЕЧКУ ПОДАРИТЬ -  
ПРИБЫТОК В ДОМ ПОЛУЧИТЬ**





# ЧТО ТАКОЕ КОЗУЛИ

Когда и как их пекут?

Почему не сразу едят?

Почему и как их едят?

О деревенских предках  
городских праздников...

О старых и новых мастерах  
козульного промысла...