



Мастер-класс:

Пряничные игрушки-козули

Егорова М.С. гл. библиотекарь
ГБУК г. Москвы ЦБС ВАО библиотека им. М. Ю. Лермонтова



Для приготовления теста понадобится:

- Сахарный песок — 2+2 стакана
- Кипяток — 1,5 стакана
- Сливочное масло — 300 г
- Яйца — 3 шт. + 5 желтков
- Соль — 0,5 ч. ложки
- Молотые пряности — 2-3 ст. ложки:
 - корица — 2 части
 - гвоздика — 1 часть
 - мускатный орех — 1 часть
 - имбирь — 1 часть
 - кардамон — 1 часть
- Сода — 2 ч. ложки
- Мука пшеничная — 1,6-1,8 кг.



ТЕХНИКА УКРАШЕНИЯ КОЗУЛЬ

В прошлые века глазурь заливали в бумажные пакетики, свернутые трубочкой. Нам с вами повезло больше - мы живем в XXI веке, поэтому купить грип-перы (полиэтиленовые пакетики с застежкой) самого разного размера можно в любом магазине "Упаковка". Для надежности зацепите верхний край гриппера канцелярским зажимом для бумаги (напоминает бельевую прищепку) - это позволит вам избежать "аварий", если вы слишком сильно сожмете пакетик. Затем срежьте уголок гриппера: чем сильнее вы его срежете, тем толще будет выдавливаемая струйка глазури. Если глазурь очень густая, она не будет выдавливаться из отверстия с диаметром меньше 1мм, поэтому для украшения козули очень тонкими линиями надо добавить в белую глазурь кипяченой воды, а цветную можно разбавить соответствующим соком (вишни, облепихи и т.п.).

Традиционной техникой украшения не сделать тончайших линий (<1мм), но их можно нарисовать, используя ту же технику, которой пользуются для росписи ногтей. Для этого надо нанести слой полужидкой глазури (обычно белой или светлой) на всю поверхность козули, затем нанести на основу различные линии цветной глазурью и "размазать" их в разных направлениях при помощи зубочистки или иголки. Число узоров при такой технике бесконечно - простор для вашей фантазии!



МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ: ТЕСТО

При замесе "козульного" теста очень легко добавить муки больше, чем требуется - в этом случае печенье может получиться очень жестким (а порой и "зубодробильным"). Чтобы избежать такой неприятности, мы настоятельно рекомендуем замешивать тесто в два этапа. Сначала замесите тесто, используя примерно две трети количества муки, рекомендованного в рецепте. Потом дайте муке набухнуть в течение нескольких часов, а лучше всего, оставьте его созревать на целую ночь (тесто становится менее влажным и более плотным). Затем постепенно добавляйте столько муки, сколько понадобится, чтобы тесто не прилипало к рукам, столу или скалке. Точное количество муки в рецепте привести невозможно, т.к. оно зависит от сорта муки, размера яиц и количества испарившейся (или пролитой на плиту) воды при растворении жженки.

Если вы делаете козули для маленьких детей, лучше сжечь сахар до коричневого цвета, а не до темно-коричневого (почти черного) - малышиам не всегда нравится сильная горчинка, которую придает козулям жженка.

АРХАНГЕЛЬСКИЕ КОЗУЛИ (ТЕСТО)

Два стакана сахарного песка пережгите без воды в глубокой сковороде на медленном огне до коричневого цвета. Сразу же, очень осторожно (не наклоняясь над сковородкой!), постоянно перемешивая расплавленную сахарную массу деревянной ложкой, маленькими порциями влейте 1,5 ст. крутого кипятка и растворите сожженный сахар. (Мы категорически не рекомендуем разрешать детям до 16 лет делать эту процедуру самостоятельно!). Добавьте еще 2 ст. песка, и тщательно их растворите. Снимите сковородку с огня и добавьте 400г маргарина или 300г сливочного масла. Перелейте массу в большую кастрюлю (не менее 4л), остудите смесь до теплого состояния и добавьте 3 яйца и 5 желтков, хорошо перемешанных вилкой. Затем положите в смесь 0,5 ч.ложки соли, 2-3 ст. ложки мелко смолотых пряностей – смеси корицы, гвоздики, мускатного ореха, имбиря и кардамона (2:1:1:1:1), а также 2 ч. ложки соды. Затем постепенно добавляйте муку, чтобы тесто загустело и не прилипало к рукам (1,6 - 1,8 кг). Тесто должно постоять в холодном месте для созревания около одного дня (если вы очень торопитесь, дайте ему постоять 1-1,5 часа при комнатной температуре, а потом положите на 20 - 30 мин в морозилку). Разделите тесто на несколько частей, раскатайте до толщины 5-7 мм и вырежьте различные фигурки выемками для теста (можно также вырезать коротким ножом с острым концом по контуру выкроек, сделанных из картона). Смажьте противень тонким слоем маргарина и выложите на него козули. Выпекайте в умеренно горячей духовке (около 200С) до готовности (5-10 мин в зависимости от размера козуль). Украсьте цветной глазурью.