

Школа Ремёсел Соловецкого музея-заповедника



Соловки.2012



...творческое пособие...
Рождественский Пряник

...для детей и их родителей...

серия..... **Мастерская Праздника**
творческое
пособие..... **Рождественский Пряник**

автор текстов.....Волкова Е.В.
вёрстка.....Бочкарёва К.В., Лаврешова О.А.
дизайн, рисунки, фотографии.....Лаврешова О.А.

Выражаем признательность всем-всем большим и малым со-товарищам за участие и сочувствие к нашему делу. Особая признательность Морскому Музею, в уютных стенах которого рождались и оформлялись наши творческие замыслы. Низкий поклон художнику и педагогу Надежде Александровне Олейник, верному сподвижнику и наставнику Школы Ремёсел. Звёздные батики, представленные на обложке нашего издания, были некогда подарены Надеждой Александровной и вдохновили авторов на козульное представление.

.....

Федеральное государственное /бюджетное/ учреждение культуры
© Соловецкий государственный историко-архитектурный и природный музей-заповедник

164070, Архангельская область, пос. Соловецкий
тел./факс 8 (8183590) 241, 281

Адрес в интернете: www.solovky.ru
E-mail: museum@solovky.ru

•••Вместо•••предисловия•••

Обращение к традиции «козульного» промысла на Соловках связано с возрождением народных обычаев празднования Рождества Христова.

Известные в Архангельске и на Соловках «козульницы», народный мастер Архангельской области Валентина Михайловна Саблина и Наталья Яковлевна Матонина, поделились с соловчанами секретами пряничного искусства.

В рамках программы «Мастерская праздника» Соловецкой Школы Ремёсел при содействии соловецкой мастерицы Ольги Васильевны Шаровой уже более десяти лет проходят занятия для детей и взрослых по приготовлению рождественских пряников в дар всем гостям праздника.

Представленное Вашему вниманию издание познакомит и приобщит читателя к этой замечательной традиции.



РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПРЯНИК

Упоминания о «козулях» встречаются в письменных источниках XII в. Утратив свой магический смысл и преобразившись, они сохранились до нашего времени.

По традиции выпекают «козули» к Новому году и Рождеству, дарят их с сердечными пожеланиями здоровья, счастья, долголетия и благополучия. Существует народный обычай сохранять «козульку» у божницы, в красном углу, иногда и до следующего года. Предлагаем Вам познакомиться с традицией архангельского пряничного промысла.

Изготовление фигурных пряников известно в Архангельске с XIX века, развитию промысла способствовало появление в городе сахарных заводов.

В Архангельске это мастерство передавалось по наследству, из поколения в поколение, и было семейным промыслом. Хозяин изготавливал формы из жести, помогал вымешивать тесто, детишки участвовали в росписи пряников. Рецепт держали в секрете, берегли и старинные формы. Начинали приготовления месяца за два до праздника. Пряничное дело – хлопотное, трудоёмкое, но увлекательное и благодарное.

Мы предлагаем Вам пройти вместе весь технологический цикл: от изготовления формы и приготовления теста до росписи пряника. И, быть может, перед Рождеством Ваш дом тоже наполнится волнующим ароматом северного пряника?

ЧТО НАМ ПОТРЕБУЕТСЯ



Изготовление форм

Для создания формы пряника удобнее использовать жестяную ленту шириной около 2 см. Если лента имеет острый режущий край, его необходимо завернуть в целях безопасности.



Приготовление теста

Кольцо для проверки готовности сахарного сиропа можно сделать из проволоки, диаметр кольца – 2-2.5 см, длина ножки – 25-30 см.



Вырезание из теста

Приготовление глазури



В старину мастера обходились без миксера. Прекрасную глазурь можно приготовить вручную, используя такой привычный инструмент, как ложка.

В старину расписывали лучинками, тонко настроганными деревянными палочками. Этот инструмент также предпочтителен для маленьких детей. Современные мастера применяют кулёчки из плотной прозрачной плёнки, скреплённой скотчем.



Распись

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ФОРМ

Полезные советы



В работе над мелкими деталями формы Вам помогут пассатижи-утоконосы. Чтобы форма была функциональной, края её нужно прочно закрепить. Посмотрите, как «в замок» соединены кисти рук. Аналогичным образом, навстречу друг другу, заворачиваются и края формы.

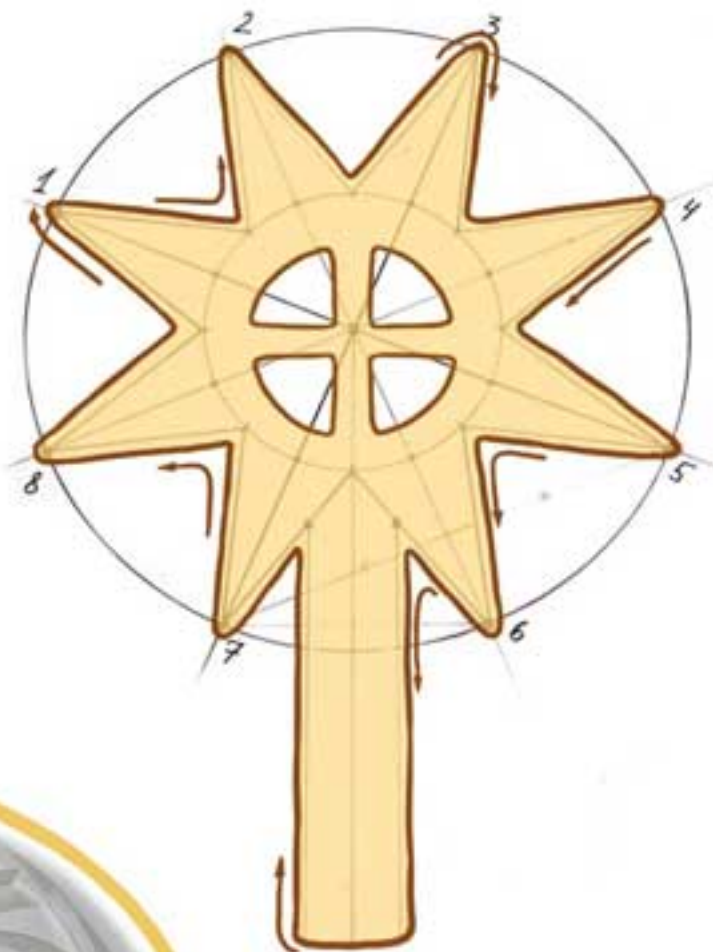
ИЗГОТОВЛЕНИЕ ФОРМЫ

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ЗВЕЗДА

по старинной форме



Из коллекции Архангельского музея изобразительных искусств.



Рождественская звезда – это главный символ праздника, напоминающий о том, что рождение Богомладенца было отмечено появлением необычайно яркой звезды-путеводительницы. Хочется, чтобы такая форма была в каждой семье, где занимаются рождественскими пряниками. Форма эта традиционная, постараемся воспроизвести её как можно точнее.



ИЗГОТОВЛЕНИЕ ФОРМЫ

АНГЕЛ С БУКЕТОМ
по старинному образцу



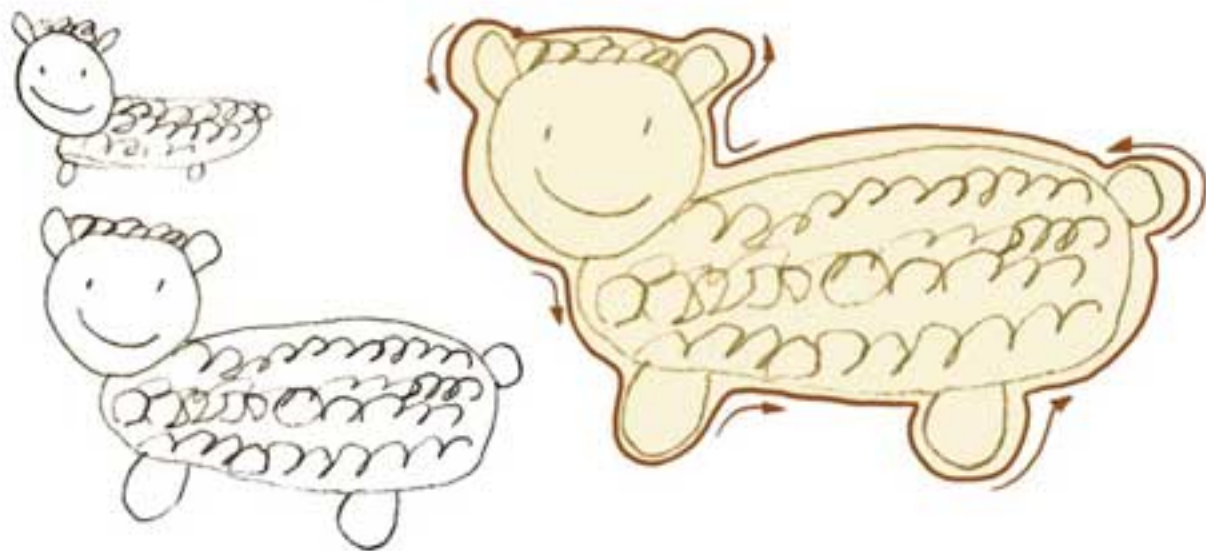
Работы старых мастеров –
богатейший источник ярких
и самобытных образов.

Используя подсвеченное стекло
(можно оконное), обведём
контур изображения
и постараемся повторить его
в материале как можно точнее.



ИЗГОТОВЛЕНИЕ ФОРМЫ

ОВЕЧКА по детскому рисунку



Детский рисунок – прекрасная основа для изготовления формы. Детские изображения – цельные, условные, лаконичные, а главное – радостные! Именно эти качества важны для пряничной формы. Обведём рисунок обобщённой плавной линией, стараясь избегать острых выступающих деталей. Затем попробуем придать жестяной ленте очертания обаятельной овечки.



ИЗГОТОВЛЕНИЕ ФОРМЫ

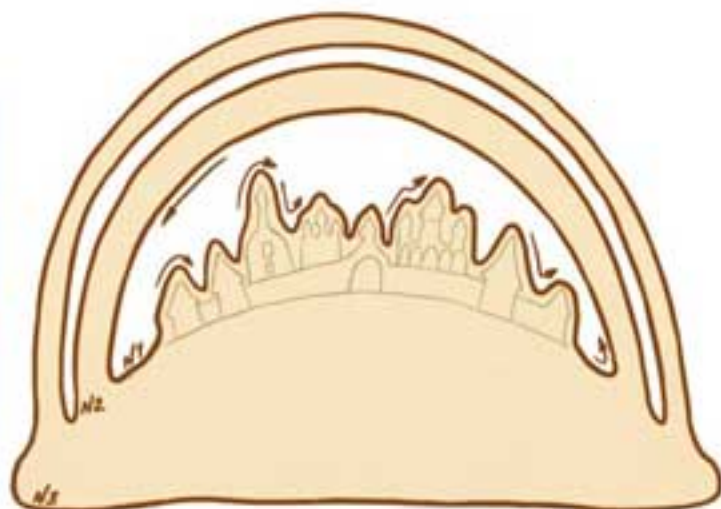
СОЛОВЕЦКИЙ МОНАСТЫРЬ

по эскизу художника



Соловецкий монастырь

Фотография Артёма Никитина.



Ещё один, может быть, главный источник вдохновения – это сами Соловки. За основу мы можем взять наши зарисовки или даже панорамную фотографию обители. Монастырь под сводом двойной радуги! Этот образ отвечает нашему восприятию Соловков.



Художник предлагает свою интерпретацию этого изображения: силуэт подчёркивает островное положение обители и её обращённость к небу. Форма авторская и потому довольно необычная. Исполним её, следуя предложенным советам.





РЕЦЕПТ КОЗУЛЬНОГО ТЕСТА

от Натальи Матониной

3 стакана сахарного песка
2 стакана кипятка (горячей воды)
2-3 яйца
250 гр масла или маргарина
2 чайные ложки соды (с горкой)
1 чайная ложка молотой гвоздики
2 чайные ложки молотой корицы
щепотка мускатного ореха (по желанию)
щепотка имбиря (по желанию)
щепотка соли
около 1,5 кг муки

1 стакан сахарного песка пережечь до сизого дыма, периодически встряхивая посуду, чтобы сахар плавился равномерно. Осторожно влить 2 стакана кипятка. Добавить 2 стакана сахарного песка. Кипятить, размешивая до растворения всего песка. Выключить нагрев и положить в тёмный сироп пачку масла или маргарина. Когда масло разойдётся, добавить соду, специи и перемешать. Можно миксером.

Остудить смесь до 70 градусов, всыпать стакан муки, перемешать. Добавить 2-3 яйца, перемешать. Далее добавлять муку частями. Пока тесто жидкое – месить миксером. Потом перемешивать ложкой, а на последнем этапе – рукой, выкладывая тесто на чуть присыпанный мукой стол. Месим до получения так называемого «среднего теста». Оно слегка свисает с руки, не рвётся, но и не тугое.

Готовое тесто помещаем в пакет и кладём в холодильник на нижнюю полку не менее чем на 12 часов. Хранить тесто в пакете в холодильнике можно очень долго, лишь бы не обсохло.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА



Обратите внимание на то, что сахарный сироп пережигается в "дым" – до тёмно-коричневого, почти чёрного цвета и характерного запаха.

Именно это придаёт прянику своеобразный ночной оттенок, и в контрасте с белой глазурью создаёт рождественский образ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Важный момент – перед тем, как добавлять яйца, массу стоит остудить: или в прохладном месте, или у открытого окна, а можно вынести кастрюлю прямо в снег!
Насмотревшись на звёздное небо, тесто обязательно превратится в рождественский пряник!



РАБОТА С ТЕСТОМ

Козульное тесто очень красивое. Дети говорят: «Шоколадное!» Работать с ним одно удовольствие. От теста отрезаем пласт и раскатываем его на столе или доске, чуть подпылённой мукой. Толщина раскатанного теста от 3 до 5 мм, в зависимости от размера будущего пряника.



Пряники вырезаем готовыми формами или выкраиваем ножом по картонному лекалу. Вырезанные пряники выкладываем на слегка смазанный маслом противень, не очень близко друг от друга, чтобы не слипались при выпечке, смазываем желтком для блеска.

Печём 7 минут при температуре 220-240 градусов. Выпеченные козули храним на ровной поверхности в 1 слой. Пряники желательно расписывать не сразу, а на следующий день, пока они как следует не окрепнут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ

При изготовлении глазури важно не пропустить время готовности сахарного сиропа. Момент этот можно определить при помощи кольца. Если кольцо затягивается плёнкой и из него выдуваются пузыри, значит, сироп нужно снимать с огня. Вливание сиропа – также ответственная операция, требующая внимания.

Снятый с огня сироп без промедления вливается в ёмкость со взбитым в крепкую пену белком. Сироп вливается тонкой равномерной струйкой, направленной на стенку посуды.

РЕЦЕПТ

В одном сосуде взбиваем в крепкую пену 1 белок. В другой ёмкости варим сироп: 1 стакан сахарного песка заливаем 80-100 мл воды. Сироп варим на сильном огне при непрерывном помешивании примерно 5-10 минут, до пробы на пузырь. Готовый сироп вливаем тонкой струйкой во взбитый белок, непрерывно перемешивая. Глазурь накрываем влажной салфеткой и крышкой, чтобы не сохла.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Глазурь кладём в кулёчек-корнетик, свёрнутый из прозрачной плёнки для цветов или кальки, закрепляем его скотчем, чтобы не разворачивался. Острие кулёчка-корнетика срезаем. Легко давим на него. Глазурь должна выходить тоненькой струйкой.



Для приготовления цветной глазури советуем использовать натуральные красители. В старину основными цветами при росписи пряников были белый и розовый. Окрашивали глазурь соком свёклы, брусники и другими натуральными составами.

Для создания жёлтого цвета применяли морковный сок, сиреневого и голубого – чернику, коричневого – кофе и какао.

Хороший эффект даёт также сочетание натуральных красящих веществ. Благодаря натуральным красителям, глазурь имеет нежные и сдержанные цвета, хорошо сочетающиеся друг с другом. Старые мастера использовали минимальное количество цветов, что делало пряник более цельным и органичным. Рекомендуем Вам, следуя мудрой традиции, придерживаться лаконичной цветовой гаммы.

РОСПИСЬ ПРЯНИКА

ПТИЧКА



Графический приём



Основной приём в росписи пряника – графический. Можно начинать роспись пряника с контурной обводки, она должна быть плавной и равномерной, если это не противоречит образу пряничного персонажа. В дальнейшем советуем Вам использовать простейшие графические знаки – точку и линию, а также их разновидности: штрих, волну, зиг-заг, кружок и др.

РОСПИСЬ ПРЯНИКА

ОВЕЧКА

приём заливки



Используя приём заливки, не забывайте о красоте поверхности самого пряника, о контрасте тёмного пряника и глазури, темноты и звёздного света, ночного неба и снежной земли.

Заливка – это приём декорирования пряника, предполагающий полное или частичное покрытие поверхности глазурью. Часто заливка сочетается с контурной обводкой, которая помогает удерживать жидкую глазурь. Для распределения глазури по поверхности пряника можно взять чайную ложку или деревянную палочку.



РОСПИСЬ ПРЯНИКА

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ЗВЕЗДА

Сочетание различных приёмов

(Графика, заливка, присыпка)



Рекомендуем при росписи пряника сочетать приёмы графики и заливки, а также использовать дополнительные эффекты (например, сахарную присыпку).

Строим контурную линию для будущей заливки лучиков Звезды. Чтобы заливка была равномерной, глазурь лучше слегка развести водой, тщательно перемешав. Заливку сразу присыпаем сахарным песком, так, чтобы сахар «утонул» в глазури и светился кристаллами из глубины.

РОСПИСЬ ПРЯНИКА

АНГЕЛ С БУКЕТОМ

Сочетание различных приёмов

(Графика, Заливка, присыпка)



Заливка не обязательно должна быть густой и равномерной. Наш ангел только что приземлился, его одежды еще колышутся. Где-то снежок осыпался, и пряник радостно дышит. В руках у ангела зимний букет, капельки черничной глазури сияют, как цветы "невиданной красоты". Веточки присыпаны сахаром и будто заиндевели. Крыло тоже в инее. Сахар здесь работает иначе, чем со звездой, он высыпается на подсыхающую глазурь, и получаются мерцающие снежные или, может быть, звёздные хлопья.

РОСПИСЬ ПРЯНИКА

ЛЁВА

Графика и присыпка сахаром



Начинаем роспись с лёвиной физиономии и её обрамления. Кулёчек даёт плавную и послушную линию. Но можно и оживить её палочкой, и расчесать гриву, кисточку хвостика, а затем присыпать сахаром, и получится мягкая шёрстка.



РОСПИСЬ ПРЯНИКА

СОЛОВЕЦКИЙ МОНАСТЫРЬ

Сочетание различных приёмов

(Графика, Заливка, присыпка)



Белоснежный абрис монастыря светится в темноте. Попробуем и мы обвести монастырь контурной линией, уточняя силуэт. Над монастырём свод. Что это – радуга или звёздный купол? Наш художник выбрал радугу. Для наполнения её цветом следует провести чёткие линии-контуры, которые будут удерживать глазурь. На земле – драгоценный покров. Зальём глазурь тонким слоем и тут же присыплем сахаром.



ТВОРЧЕСКАЯ ТЕТРАДЬ
для детей и их родителей

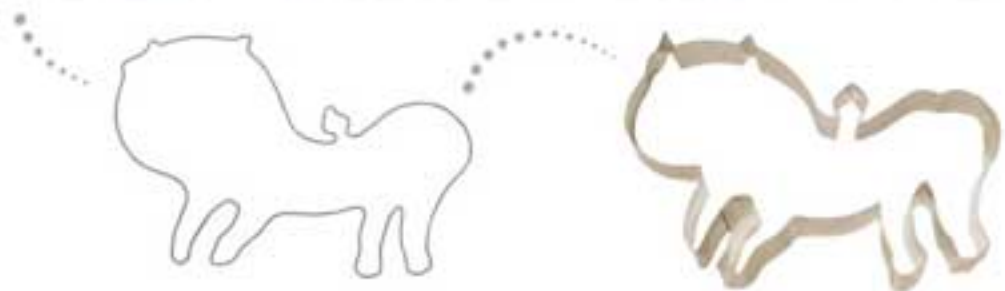
по предмету..... Козульное Дело

для..... Придумывания
НОВЫХ ПРЯНИКОВ

ученика..... класса

.....

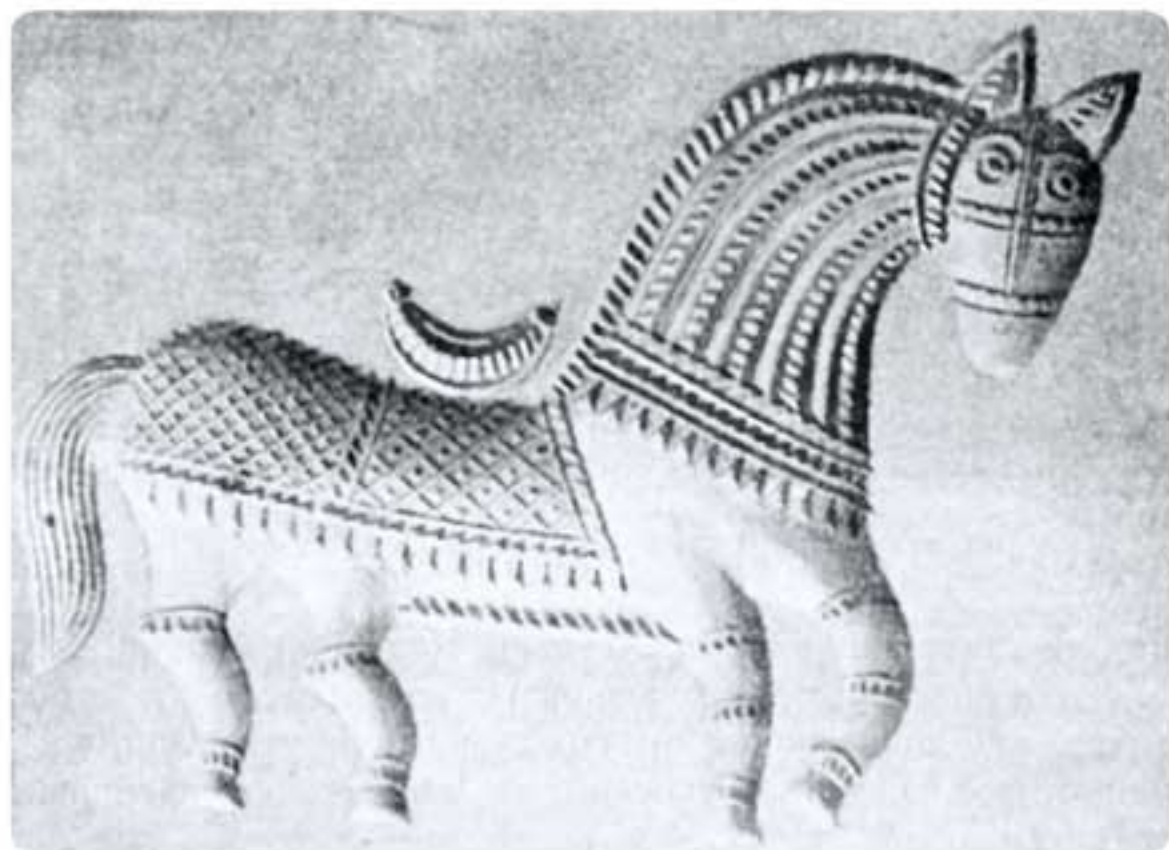
ЛЁВА



Лев – это излюбленный персонаж народной культуры и её древних, в том числе и христианских источников. Образ льва связан с символикой солнца и царственности и замечательно вписывается в рождественскую коллекцию. Попробуйте нарисовать льва, которого Вы видите на старой пряничной доске. Он получится у Вас совершенно особенный и «свой»! Обведите его обобщающей линией, чтобы в дальнейшем сделать форму для пряника. Распишите, используя белую гуашь и тонкие кисти. Образец вдохновляет на графическую роспись, но вариантов может быть много.



КОНИК



Конь, так же как и лев – один из древнейших и популярнейших образов в народной культуре, и он также связан с символом солнца, с небесной сферой. Изображение по своей пластике отточено, условно и лаконично, в деталях же – проработано, декоративно. Обратите внимание и постарайтесь сохранить коню его мощную шею-радугу, придающую силуэту напряжение, динамику и выразительность.

Нарисуйте. Обведите плавной линией. Распишите!

СЕВЕРНЫЙ ОЛЕНЬ



Из коллекции Архангельского музея
изобразительных искусств.



Абашкина З.Г., 1909 г.р.
Калпашникова А.А., 1910 г.р.

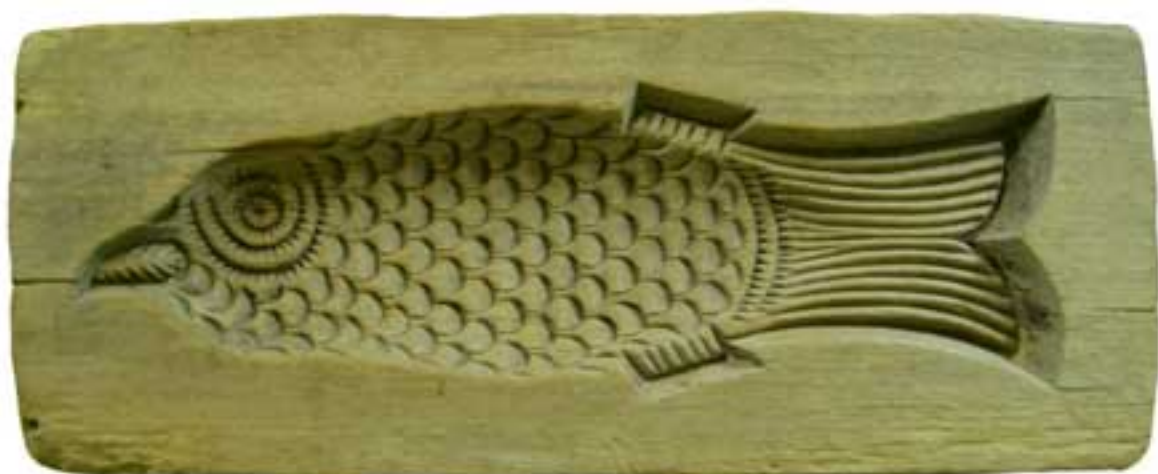
Олень – это образ, традиционный для северного пряника. Обратите внимание, что старые формы имели основание или, как говорили мастера, землю. Земля защищает пряник и уравнивает его, ведь на голове оленя – целое дерево!



Нарисуйте. Обведите плавной линией. Распишите!



РЫБА



Из коллекции Вельского краеведческого музея.

Рыба – это древний христианский символ и, в то же время – соловецкий персонаж. Перед Вами пряничная доска. Нарисуйте рыбу по образу и подобию представленной. Обратите внимание на огромный телескопический глаз древней рыбины, который, кажется, может видеть измерения, недоступные для нас. Обведите рисунок обобщающей линией. Распишите пряник.

Нарисуйте и обведите контур.

Придумали ещё одну Рыбу? Рисуйте! Распишите.

ЧАСОВЕНКА



Соловецкие часовенки как свечечки стоят перед монастырём на берегу студёного моря под сводом огромного неба. Попробуйте нарисовать часовню. Обведите рисунок обобщающей линией. Нарисуйте контур будущего пряника и распишите его.

Рекомендуем Вам использовать приём заливки в сочетании с графикой и дополнительными эффектами (например, сахарная присыпка и др.).

Нарисуйте и обведите.



И ещё!



Распишите часовенку.

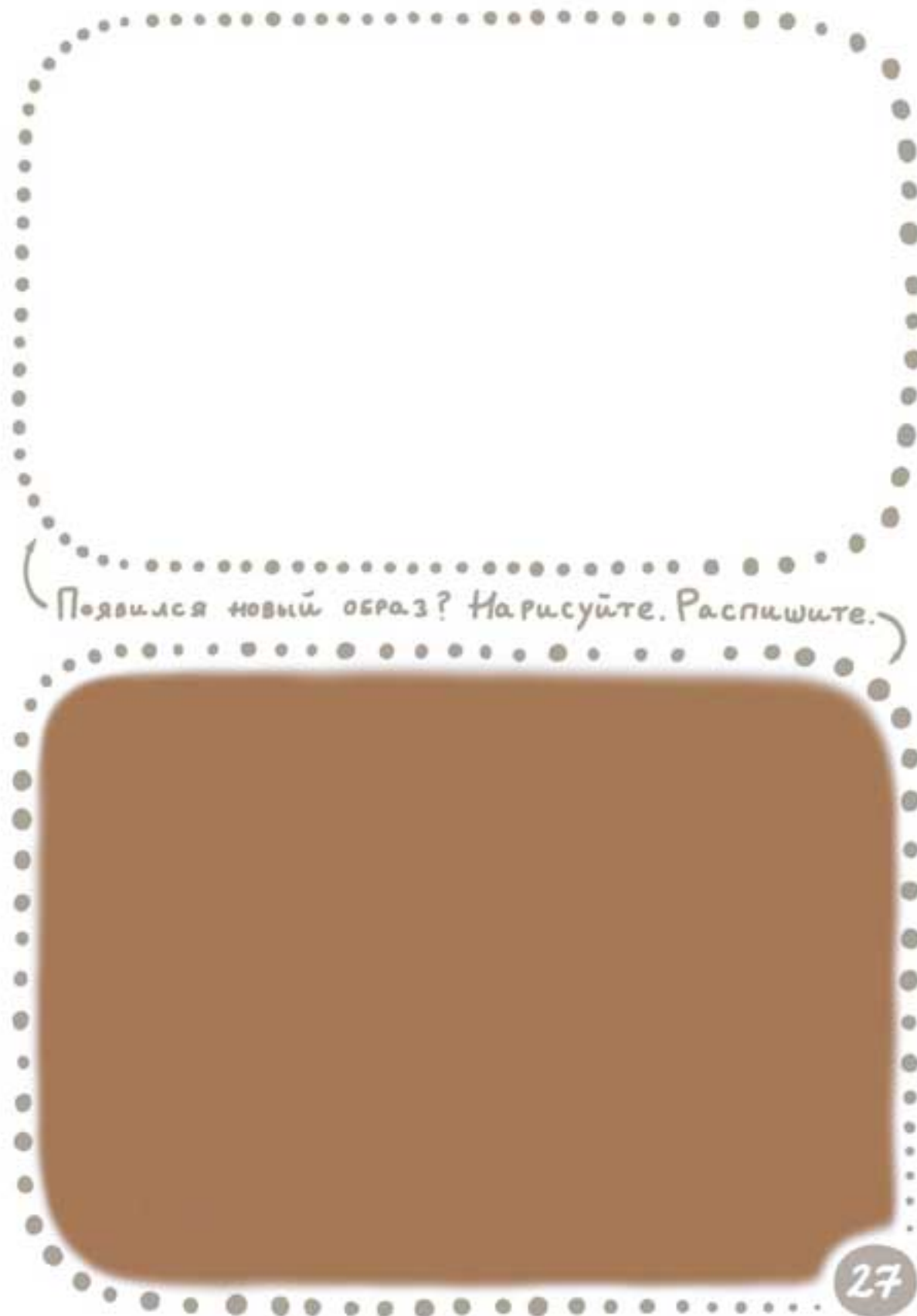


СОЛОВЕЦКИЙ ПРЯНИК



Предлагаем Вам, вдохновившись Соловками, нарисовать свой памятный соловецкий пряник. Главное – уловить образ, особое «соловецкое» состояние. В идеале форма должна быть простой, лаконичной, но узнаваемой.

Нарисуйте и обведите контур.



Появился новый образ? Нарисуйте. Распишите.



РАБОТЫ УЧЕНИКОВ МАСТЕРСКОЙ ПРАЗДНИКА

Прянику суждена недолгая жизнь.
Десять лет мы печём и расписываем козули
и все-все их раздариваем.
Праздник только отойдёт, а детвора уже спрашивает:
"Ну когда, когда опять будем печь козули?"
Ждут этой радости целый год.

В мастерской праздника и дети, и взрослые
расписывают пряники с таким удовольствием
и радостью, что все они получаются добрые
и по-своему прекрасные.
Дети ещё стараются нашептать каждой козульке
доброе пожелание!

Вот мы и решили показать Вам наши козули.
Чтобы Вы не думали, что это дело, доступное только
мастерам и художникам. Потому что козули
расписывают "с душой", и это их главный секрет!















СОДЕРЖАНИЕ

1. Вместо предисловия	1
2. Традиция Рождественского Пряника	2
3. Пряничное дело	3
3.1. Что нам потребуется для работы?	4
3.2. Изготовление форм	5
• Рождественская звезда	5
• Ангел с букетом	6
• Овечка	7
• Соловецкий монастырь	8
3.3. Пряничное тесто	9
• Рецепт козульного теста	9-12
• Приготовление теста	10-11
• Работа с тестом	12
3.4. Глазурь	13
• Приготовление глазури	13-14
• Полезные советы	14

15-20	15	Роспись 3.5.
		• Птичка •
		• Овечка •
16		• Рождественская звезда •
17		• Ангел с букетом •
18		• Лёва •
		• Соловецкий монастырь •
19	20	• Творческая тетрадь 4.
		• Лёва •
		• Коник •
		• Северный олень •
21-27	22	• Рыба •
24	23	• Часовенка •
	25	• Соловецкий пряник •
	26	• Работы учеников 5.
		Мастерской праздника
	27	
28-35		