



Виктория Бредис

Пряники- КОЗУЛИ



Город мастеров

ФЕНИКС



Серия «Город мастеров»

Виктория Бредис

Пряники-козули



Издание второе

Ростов-на-Дону
«Феникс»
2016

УДК 641/642
ББК 36.997
КТК 524
Б87

Бредис, Виктория.

Б87 Пряники-козули / Виктория Бредис. — Изд. 2-е. — Ростов н/Д : Феникс, 2016. — 70, [1] с. : ил. — (Город мастеров).

ISBN 978-5-222-27067-7

Когда впервые видишь пряники-козули, всегда с восхищением спрашиваешь: «Как их можно есть? Это же картинки!» Действительно, красиво украшенные, с душой расписанные пряники выглядят как игрушки и никого не оставляют равнодушным, будь то ребенок или взрослый. Семейное торжество, Новый год, Пасха, корпоратив или званый вечер... Нет ни одного праздника, где неуместным было бы подарить эти прянички или украсить ими сладкий стол! Держа в руках эту книгу, вы сами научитесь создавать удивительные подарки, не выходя из дома. В книге представлены 11 мастер-классов, разные техники и способы росписи. Все просто и очень доступно! Удачи вам!

УДК 641/642
ББК 36.997

Популярное издание

Виктория Бредис



Пряники-козули

Ответственный редактор *Ю. Бахметова*
Выпускающий редактор *Г. Логвинова*



Подписано в печать 15.12.2015.

Формат 84×90/16. Бумага мелованная. Тираж 4000 экз. Зак. №830

ООО «Феникс»

344011, г. Ростов-на-Дону, ул. Варфоломеева, 150.

Тел./факс: (863) 261-89-50, 261-89-59

Сайт издательства: www.phoenixrostov.ru

Интернет-магазин: www.phoenixbooks.ru

Отпечатано ООО «Издательство Вперед», 295047, Россия, Крым,
Симферополь, ул. Узловая, 12

ISBN 978-5-222-27067-7

© Виктория Бредис, 2015
© ООО «Феникс»: оформление, 2016

Введение

Думаю, имбирным печеньем или имбирными пряниками мало кого можно удивить, а вот словосочетание «архангельские козули» вызывает интерес и удивление. Козули — одна из разновидностей пряников, традиционное лакомство поморов (жителей Архангельской губернии). Благодаря старинному рецепту и входящим в состав только натуральным продуктам пряники-козули имеют такой необыкновенный вкус и аромат!

Из-за наличия в составе теста большого количества пряностей, натурального меда и карамелизованного сахара, выступающих как натуральные консерванты, пряники-козули после выпекания имеют низковлажную консистенцию и могут храниться до года.

Козули — хрустящие пряники, тающие во рту. Это и есть их особенность и отличие от традиционных пряников.

Для приготовления и росписи пряников-козуль требуются совсем небольшие затраты: продукты для приготовления теста и глазурь. Белковую глазурь легко сделать в домашних условиях и покрасить ее натуральными красителями, такими как сок свеклы, куркума, клюква. Для более насыщенного цвета при желании можно использовать пищевые красители.



♥
Пряники-козули

Тесто

Ингредиенты



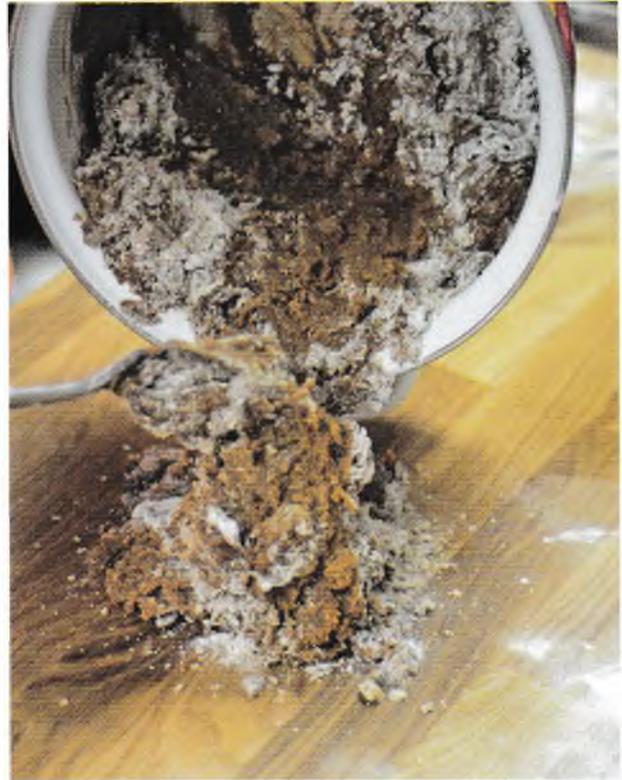
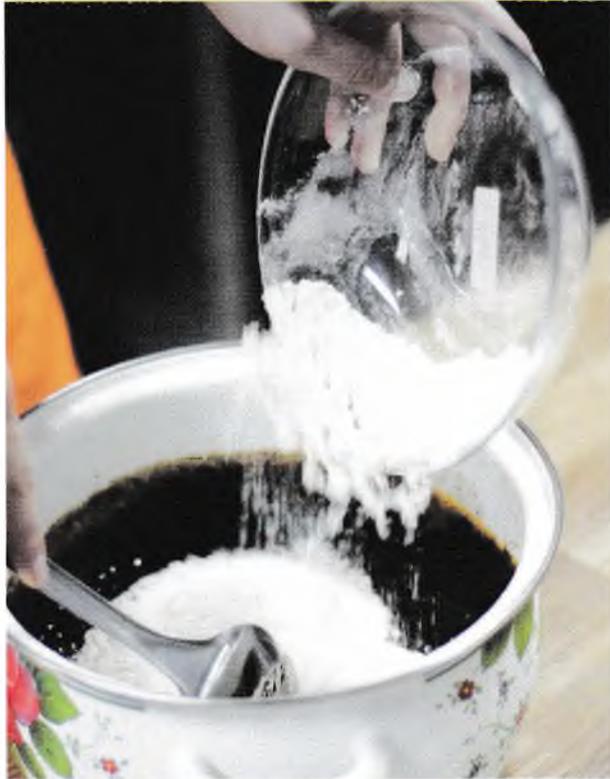
♥
Тесто

500 г сахара топим до состояния карамели, добавляем 200 мл воды, 200 г масла, пряности (можно взять корицу, имбирь, мускатный орех, кардамон, перец, гвоздику и т.д.) и 1 чайную ложку соды. Даем смеси остыть, добавляем желток и муки столько, сколько возьмет, в среднем это 800–1000 г.

Готовое тесто хорошо хранится в холодильнике и не теряет своих качеств до 2–3 месяцев.



♥
Пряники-козули



Тесто

Раскатываем пласт толщиной 0,4–0,5 см, вырезаем нужные нам фигурки и ставим запекаться в духовку на 7 минут при 190 °С.



♥
Пряники-козули



Глазурь

- 1 белок,
- 200 г сахарной пудры,
- 0,5 ч.л. кукурузного крахмала,
- лимонный сок

Взбиваем белки до появления мелких пузырьков, затем начинаем добавлять пудру и крахмал, продолжая взбивать до состояния пиков. Масса должна быть блестящей и пластичной.

Если вы положили слишком много пудры и смесь вышла очень плотной, можно добавить несколько капель лимонного сока.

Королевская глазурь (айсинг)

Для приготовления королевской глазури (айсинга) вам потребуется 2 белка, ~ 400 г сахарной пудры очень мелкого помола, лимонный сок, 1 ч. ложка крахмала.

Вам необходимо смешать все ингредиенты и взбивать их на средней скорости в планетарном миксере около 7–10 минут (можно использовать ручной миксер, но взбивать придется дольше), пока масса не станет блестящей и пластичной.



Hobbit 2000



Ажурная варезжка

Я покажу вам сочетание самых популярных техник росписи — сеточки и ажурных завитков. Эта роспись широко используется в Чехии при декоре национальных пряников (перников).

Самой популярной формой пряничка к Новому году является варезжка. Их я за свою кондитерскую жизнь сделала несколько тысяч! Так давайте вместе создадим наикрасивейший новогодний подарок.

Украшать глазурью можно сахарное печенье, имбирные пряники либо козули.

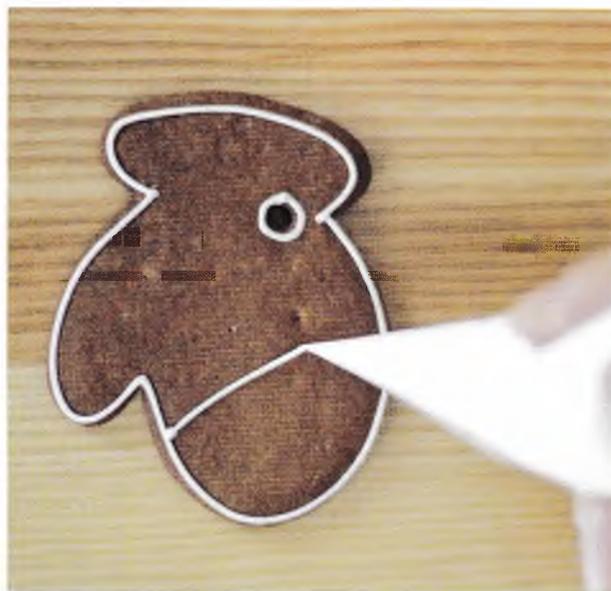
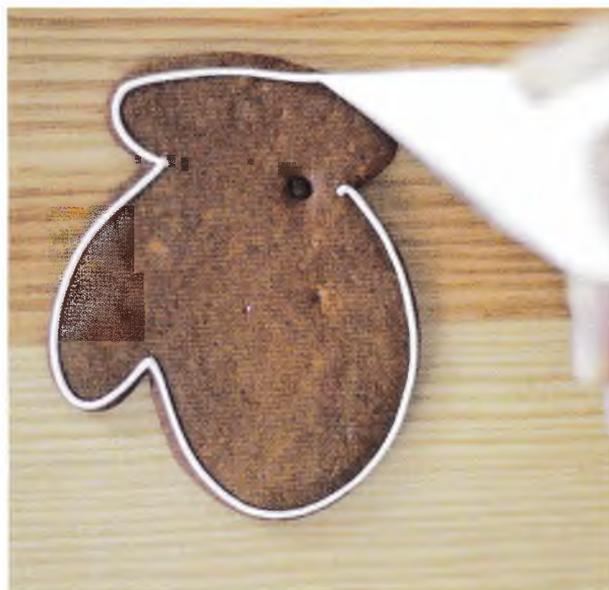
Нам понадобится глазурь двух консистенций: более жидкая для заливки и более плотная для нанесения рисунка. Также нам понадобится пищевой краситель (тут выберите по желанию).

Еще надо приобрести кондитерские мешки с насадками (маркировка «00») и одноразовые мешки без насадки.



Более плотную глазурь помещаем в кондитерский мешок с насадкой, более жидкую глазурь — в одноразовый мешок без насадки

Пряники-козули



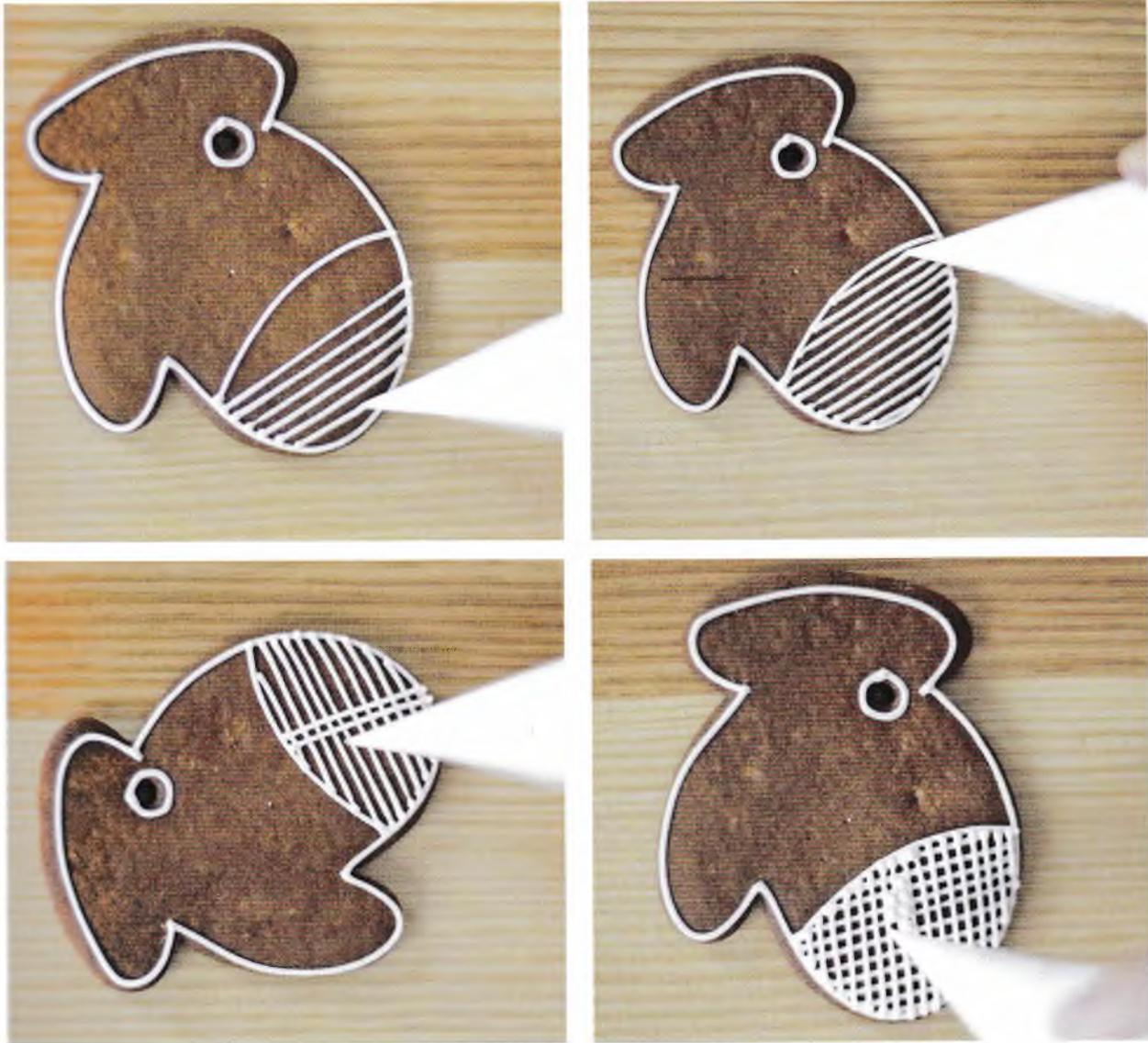
(мы сами отрежем уголок того диаметра, который потребуется).

Поверхность пряника должна быть чистой, без муки.

Делаем контур. Стараемся выдержать одинаковый зазор между краем пряника и контуром.

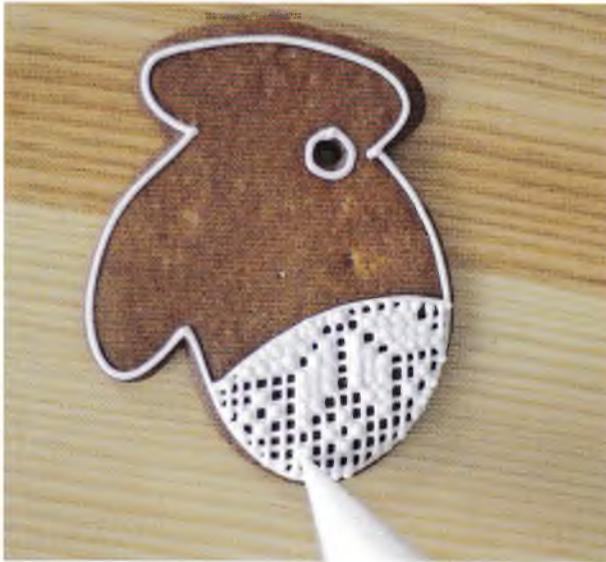
Следующий этап — сеточка. Чтобы она была ровной, наносим центральную линию и, придерживаясь одинаковой ширины, проводим параллельную линию, потом еще одну, параллельную предшествующей ей линии, и т. д. Поперечные линии мы также начинаем наносить с середины.

Ажурная варезка

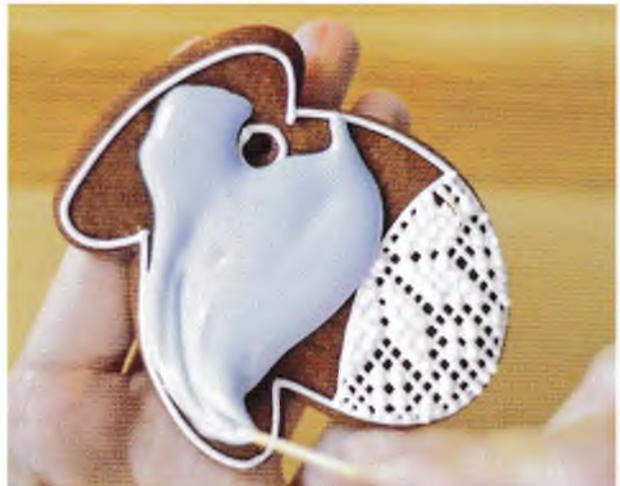


Далее делаем узор на самой сеточке. Здесь можно воспользоваться монохромными схемами для вышивки крестиком либо использовать самый распространенный узор — «скандинавская снежинка».

Пряники-козули

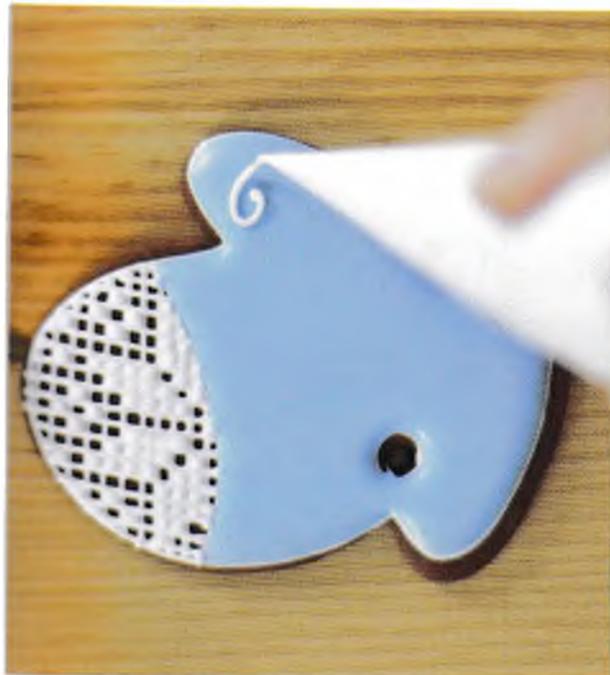
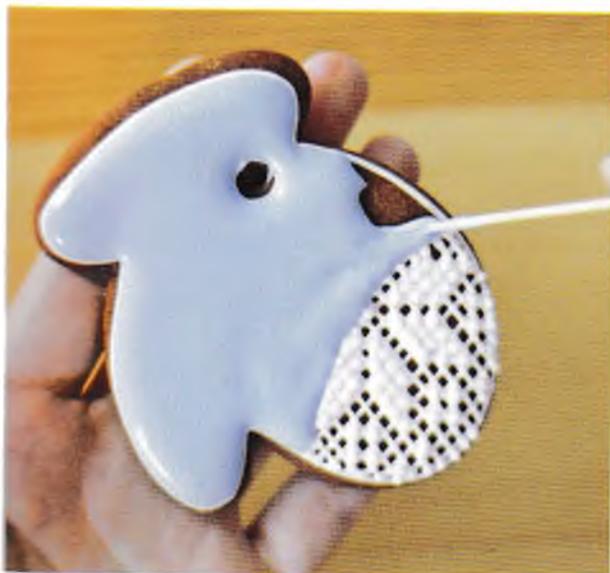


Заливаем выделенную контуром часть более жидкой глазурью, равномерно распределяя ее по всей поверхности пряника.

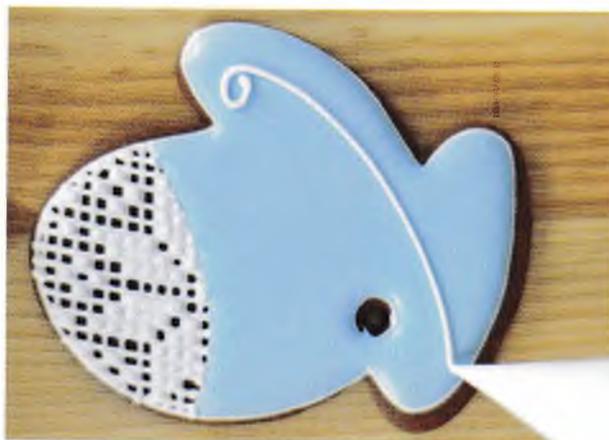




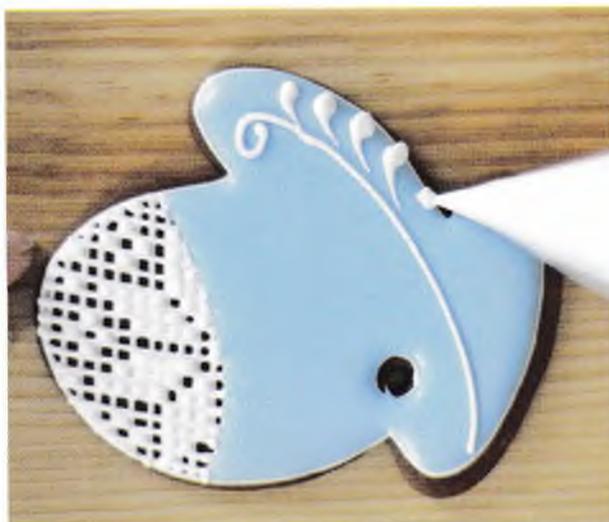
Ажурная варежка



Когда заливка высохнет, на нее можно нанести объемный узор. Узор наносится более плотной глазурью. Этот узор очень похож на «запястье» с веточками то в одну, то в другую сторону.



Пряники-козули



Такие «ажурные варежки» можно подарить не только на Новый год, но и на крестины либо на Пасху. Сочетание различных видов росписи дает неограниченные возможности в декоре пряников, что поможет сделать ваш подарок необычным и индивидуальным.

Ажурная варежка





КОЗУЛИ от ВИКУЛИ
Печенье 100% ручной работы

Рождественский (пасхальный) барашек

Сейчас я вам покажу самый незатейливый способ росписи, с которым справится даже ребенок. За пару минут вы сможете создать своими руками очень симпатичную овечку и украсить ею рождественский стол или повесить ее на елку в качестве новогоднего украшения. Кроме Рождества, актуально барашков делать к Пасхе. Вместе с другими пасхальными животными, такими как цыпленок или заякa, барашек украсит ваш праздничный стол.

Подготовим наш пряничек, убедимся, что перед выпечкой на нем нет лишней муки.



Пряники-козули

До выпечки выпечки фигурки заранее проделаем отверстие для ленточки.

Подготавливаем глазурь, как было указано ранее.

В первую очередь наносим контур — границу нашей заливки.

Обязательно обводим и отверстие, которое сделали до выпечки.

Рисуем копытца и глаз.

Подготовив более жидкую глазурь, заливаем основную часть пряника.



Рождественский (пасхальный) барашек



♥
Пряники-козули

Способов украсить барашка множество, но я остановилась на двух.

Первый способ: на влажной глазури аккуратно раскладываем съедобные сахарные шарики.



Рождественский (пасхальный) барашек

Второй способ: на уже подсушенной заливке ставим шарики из той же белой глазури, создавая объемность «шкурки».



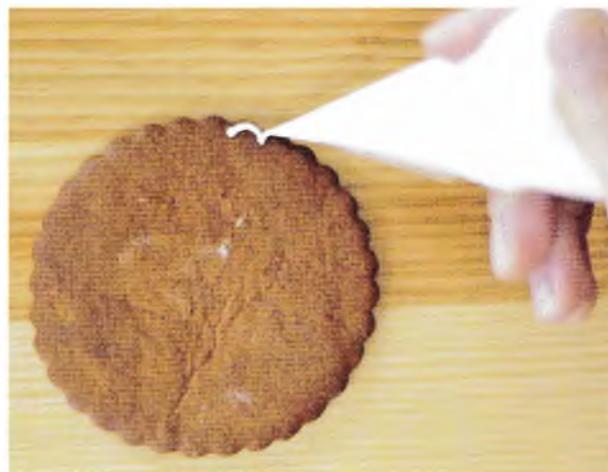
Когда наш барашек окончательно высохнет, продеваем в отверстие алую ленточку, формируем бантик. Вот и все! Очень просто и нарядно.



Новогодний медальон

Для создания новогоднего медальона нам понадобится два пряничка: круглый в каче-

стве основы и пряник в виде елочки. Вначале делаем кружевной контур.



♥
Пряники-козули

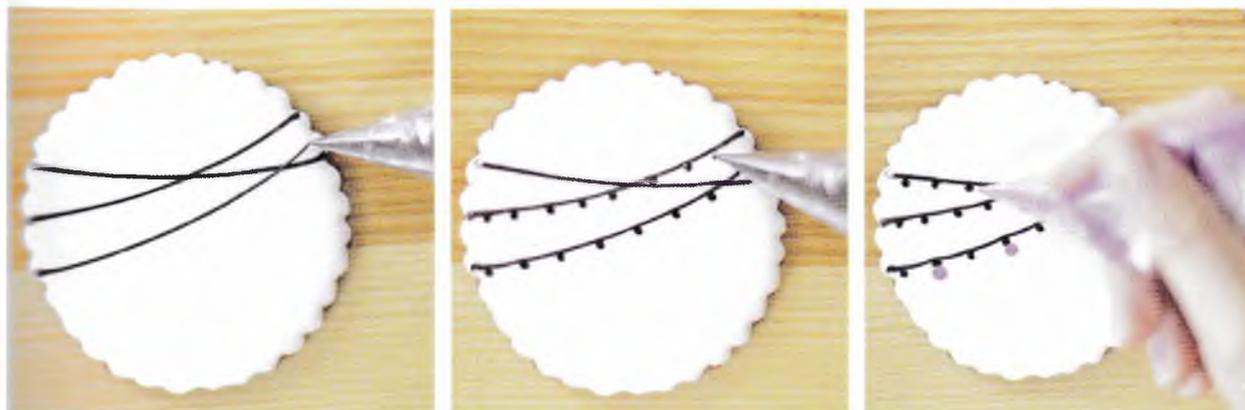
Не забываем про маленькую елочку — ей тоже нужен контур!



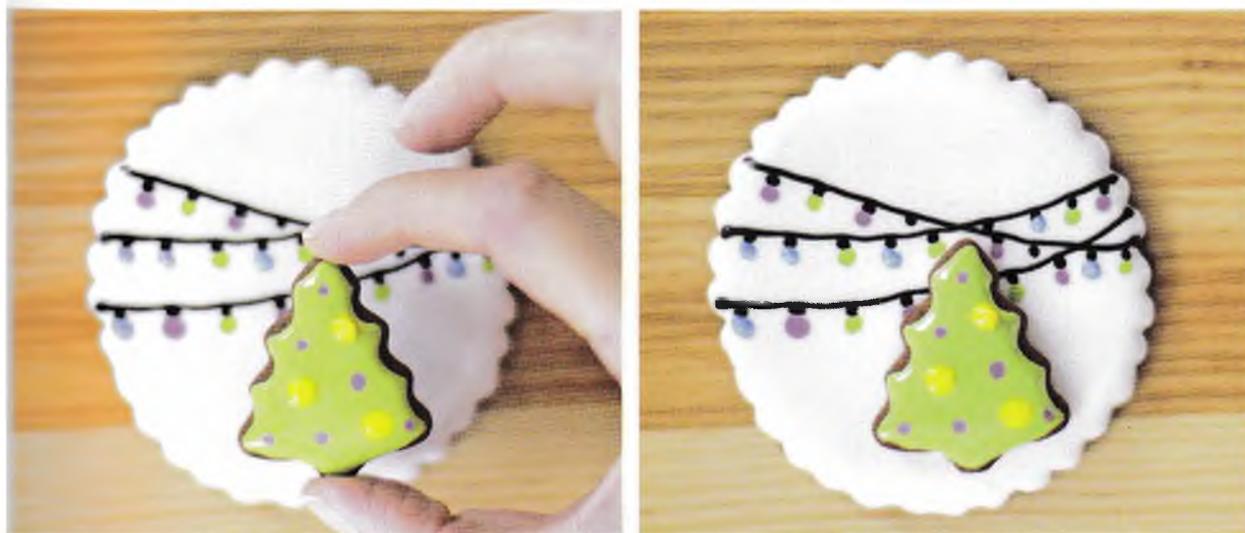
Заливаем глазурью фон и равномерно распределяем по всей поверхности круглого пряника.

Новогодний медальон

Пока глазурь не застыла, поверх нее «рисует» елочную гирлянду.



На уже созданный нами фон с рисунком помещаем елочку.



Елочка остается объемной, и взгляд концентрируется именно на ней. Таким способом можно подготовить новогоднюю коллекцию со снеговиками, белками, зайцами, оленями. А если предварительно сделать в пряниках отверстия, то такие медальоны можно использовать как елочные украшения.



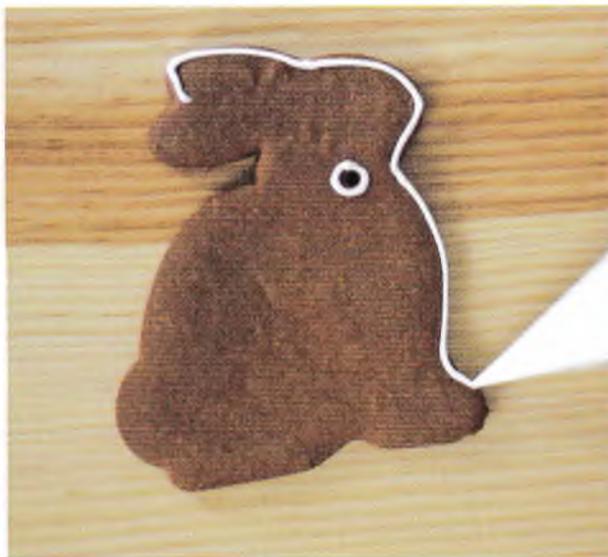
КОЗУЛИ от ВИКУЛИ
Пряники 100% ручной работы

Зайчик в стиле шебби

Для росписи в такой технике мы берем заготовку в виде зайчика. Предварительно делаем отверстие, чтобы в дальнейшем украсить пряник ленточкой.



♥
Пряники-козули



Обводим отверстие и контур зайчика, не трогая при этом его хвостик.



Заливаем зайчика жидкой глазурью, равномерно распределяя ее по поверхности пряника.

Зайчик в стиле шебби



Пока глазурь не подсохла, берем контрастный цвет и ставим крупный горошек по всей «шкурке» зайчика.



♥
Пряники-козули

Зубочисткой делаем завихрения в точках, имитируя бутон цветка.



Берем зеленый цвет и рисуем листики.



Зайчик в стиле шебби



Хвостик зайчика «закрашиваем» контрастным цветом.

Такая роспись заинтересует детишек или романтичных людей. Пряники с ненавязчивым жизненным рисунком, безусловно, придутся им по душе.



A collection of seven heart-shaped cookies with intricate icing designs, arranged on a light-colored wooden tray with dark vertical stripes. The cookies are decorated with light pink and light blue icing, featuring delicate floral and leaf patterns. Each cookie has a heart-shaped cutout in the center. A small white card is placed in the middle of the tray, containing text in Russian. In the background, a white wire basket is partially visible.

КОЗУЛИ от ВИКУЛИ
Печенье 100% ручной работы



Ажурное сердце

Берем пряник в виде сердечка и делаем кружевной контур. Отверстие для ленточки тоже лучше сделать в виде сердечка.



♥
Пряники-козули



Заливаем пряник и распределяем глазурь по всей его поверхности.

Ажурное сердце



После того как глазурь подсохнет, рисуем завитки и стараемся выдержать плавные линии.

♥
Пряники-козули



Аккуратно оформляем границу пряника маленькими бусинками. Подарок готов!





КОЗУЛИ от ВИКУЛИ

Пряники 100% ручной работы





Для росписи этого пряника потребуется насадка для крема и кондитерский мешок.
Очищаем пряник от муки.
Корзинку капкейка обводим, чтоб сделать заливку.



♥
Пряники-козули



Равномерно распределяем глазурь по всей поверхности пряника.



Капкейк

Подготовив жидкую глазурь, делаем роспись «по мокрому». Ставим горошек.





Пряники-козули

Даем возможность корзинке подсохнуть, чтобы два вида глазури не слились между собой. Для имитации кремовой «шапочки» готовим очень плотную глазурь и помещаем ее в кондитерский мешок с насадкой.



Капкейк

Выдавливаем глазурь из кондитерского мешка снизу вверх.



После высыхания можно украсить глазурь, имитируя ягоды.





Сахарная корона

Для росписи в такой технике берем необходимую нам заготовку.
Аккуратно обводим пряник по контуру, оставляя минимальный зазор.



♥
Пряники-козули



Заливаем внутреннюю часть глазурью желтого цвета.
Равномерно распределяем глазурь по всей поверхности пряника.

Сахарная корона



Даем возможность глазури постоять пару минут, не больше.

Посыпаем пряник крупным сахаром и оставляем на пару минут, чтобы сахар схватился.

У нас получился интересный и очень простой в исполнении вариант росписи. В такой технике можно сделать пушистые хвостики зайчикам или мерцающие волшебные паучки.





КОЗУЛИ от ВИКУЛИ
Приветик 100% ручной работы

Пряники-козули



Погремушка

Для росписи в такой технике мы берем заготовку в виде детской погремушки.



♥
Пряники-козули



Обводим нужные нам детали, чтобы заливка не сливалась.
Наполняем глазурью выделенную область пряника.

♥
Погремушка



Еще раз дорисовываем ручку у погремушки.

♥
Пряники-козули



Залитую основную часть погремушки посыпаем монпарелью или крупным сахаром.
Аккуратно украшаем свободный край основной части погремушки.

♥
Погрешка



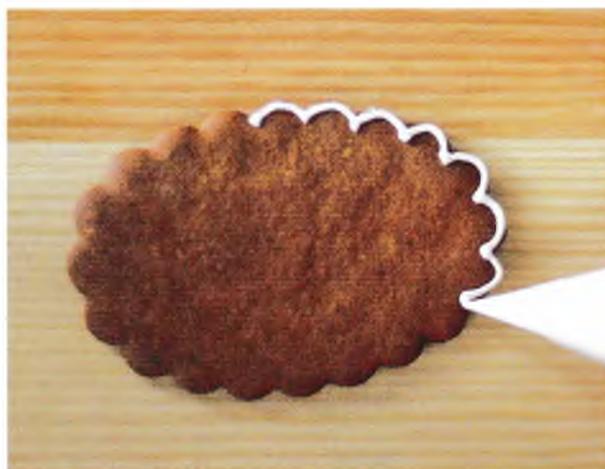
Рисуем бантик.

Такая погремушка не оставит равнодушным ни ребенка, ни взрослого.



Свадебный медальон-комплимент

Для респиси в такой технике мы берем две заготовки одной формы, но разного размера.
Объемим по контуру первый пряник.





Пряники-козули



Заливаем глазурью обведенную область пряника.

Аккуратно распределяем ее по всей поверхности пряника.

На слегка подсохшую глазурь кладем вторую заготовку.

Так же аккуратно обводим по контуру второй пряник.



Свадебный медальон-комплимент

Заливаем выделенную поверхность глазурью другого цвета.

Аккуратно распределяем ее.

Для дальнейшей работы нам понадобятся розочки из мастики, предварительно окрашенные в тон глазури.



Аккуратно кладем розочку из мастики на еще не высохшую глазурь.

Украшаем пряник, придавая ему законченный вид.



♥
Пряники-козули



На основной поверхности пряника рисуем завитки и ажурные узоры.

Такой пряник может стать красивым угощением, медальоном-complimentом или рассадочной карточкой для гостей.



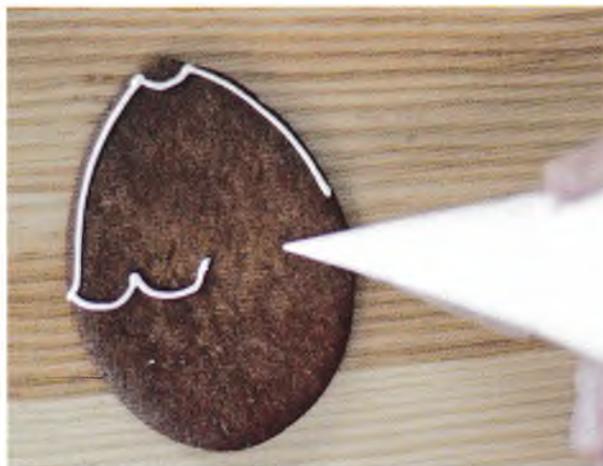
Свадебный медальон-комплимент





Пасхальное яичко

Для росписи в такой технике мы берем заготовку в виде яичка.
Тонким контуром выделяем две разные области



♥
Пряники-козули



Заливаем каждую выделенную область глазурью своего цвета. Делаем это аккуратно.



Пасхальное яичко



На высохшую поверхность пряника наносим узор.

Пряники, расписанные в такой технике, будут ярким и необычным подарком к празднику.







Нам понадобится заготовка в виде восьмерки без отверстий внутри.

По краю пряника, не отступая, делаем контур густой глазурью.



Пряники-козули



Контуром разделяем пряник на две части.

Одну часть заливаем красной глазурью.

Вторую часть заливаем белой глазурью.

Важно дать хорошо подсохнуть обеим заливкам.

Подготовив плотную глазурь красного и белого цветов, рисуем на контрастном фоне ажурные узоры.

Вот и все! У нас получился очень нарядный пряник. Можно использовать более нежные, пастельные цвета, подбирать интересные сочетания.

Содержание

Введение.....	3
Королевская глазурь (айсинг).....	3
Тесто.....	4
Глазурь.....	11
Ажурная варежка.....	13
Рождественский (пасхальный) барашек.....	21
Новогодний медальон.....	27
Зайчик в стиле шебби.....	31
Ажурное сердце.....	37
Капкейк.....	43
Сахарная корона.....	49
Погремушка.....	53
Свадебный медальон-комплимент.....	59
Пасхальное яичко.....	65
Пряник-восьмерка.....	69



Виктория Бредис
**Пряники-
КОЗУЛИ**



Архангельские козули – старинное лакомство, однако пользоваться особой популярностью они стали совсем недавно, всего несколько лет назад. Козули, имея особый состав, вкус и многовековую историю, стали изюминкой среди этого вида сладкого творчества. Уникальный рецепт позволяет выпекать ровные и красивые козули, рисовать на которых одно удовольствие.

Для вдохновения загляните на сайт VictoriaBredis.com

ISBN 978-5-222-27067-7



9 785222 270677

