

«Поморская козуля»



2022 год

МБУДО «ДХШ №1»

п.Никель

Мурманская обл.

Преподаватель высшей
категории Макарова В.Н.

Дополнительная
предпрофессиональная
общеобразовательная программа
в области изобразительного
искусства

«ЖИВОПИСЬ»

со сроком обучения 8(9)лет

Учебный предмет – скульптура

Тема – Народная игрушка.

Материал – ржаное тесто

Класс - 4

Возраст учащихся – 9-10 лет

Цель – Изучение культуры жителей Кольского полуострова, на примере народной игрушки. Старинного обрядового объемного печенья.

Задачи – Познакомиться с историей возникновения Поморских Козуль. Изучить технологию изготовления. Вылепить на уроке скульптура с учащимися объемные фигурки животных из ржаного теста, по изученной технологии.

Актуальность задания – воспитание чувство уважения к традициям Малой Родины – Кольского края.

Поморская козуля – это объемные фигурки животных.

Козули первоначально являлись обрядовым печеньем народов Русского Севера. Обряд этот связан с периодом зимнего Солнцестояния. Это период 22 - 25 декабря. Это лепные фигурки в виде животных: олени, коровки, бычки, козы, а также могли быть птички, тюлени, коники (на Терском берегу Белого моря, на Мезени).

.

Существует три вида козуль - объемные (напоминающие глиняные фигурки), и плоские (которые делятся на козули-пряники и козули-печенье, их ещё тетерками называют.

Известно, что первые козули на поморской земле появились много веков назад. В то время они представляли собой тестяные жгуты, сплетенные в причудливые извивы.

Объемные козули пекли только в Холмогорском районе Архангельской области и на Терском берегу Белого моря



Архангельские козули – пряники ржаные.
Глазурью покрытые, расписные, медовые.



Архангельские козули – печенье(тетёрки). Катаные, витые из жгутов ржаного теста. Традиция сохранилась в Лешуконском районе Архангельской области.

Почти в неизменном виде поморские козули дошли до нашего времени, эти традиционные мелкие пряники много столетий выпекали жители Поморья. Предполагается, что заселение Белого и Баренцева морей пришлось на IX-XI века, где поморы как народ формировались долгое время. Эти «стойкие оловянные солдатики» жили особым жизненным и бытовым укладом, долго сохраняли языческую веру, верили в духов, козни нечистой силы....В канун Рождества пекли из ржаной муки поморские козули, забавные маленькие фигурки животных и птиц.



Поморские козули.
Объемные фигурки из ржаного теста.

Поморская козуля.

Обрядовое печенье на южном побережье Кольского полуострова.

Фигурки – олени, коньки, бычки, коровки, козлики, птички, тюлени – имеют общее название – «козули».

Козуль считают наиболее древним видом печеного фигурного теста, восходящим к культовым фигуркам XII века.

Козули раньше пекли на Рождество, перед Новым годом, на праздник Коляды. Пекут их сейчас в поморских семьях и на рождение ребенка, на свадьбу, новоселье



Олениха — венчальный олень. Олень любви.
Соединенные рожки похожи на купола и на свадебный убор (корону).



Баранчик –
покровитель
домашнего очага.
Приносит в дом
изобилие и
благополучие.



Тетерка (птичка с
птенцами). Приносит
благополучие в семье,
прибавление, счастье в
семейных отношениях.



Трёхрогий олень –
лось. Олень – воин.
Защитник от
дурного глаза



Всадник – приносит
успех и удачу во
всех делах.



Олень – солнце.
Несёт хозяину
доброту,
Свет, здоровье и
благополучие.



Коровка –
покровительница
домашнего
очага. Символ
плодородия.



Двурогий олень –
символ здоровья и
долголетия. Олень –
вожак.



Однорогий олень –
весенний. Олень
дружеских
отношений.

Поморские козули весь год (до следующего Рождества) служили оберегом от злых сил, ибо считалось, что они оказывают положительное влияние на жизнь людей. Способствуют промыслу, благополучию семьи, здоровью людей, скота, птицы, сохраняют счастье в доме.... Традиционно пресное ржаное тесто для пряников замешивали из грубой ржаной муки и воды. Месил (катал) хозяин дома, что имело определенный обрядовый смысл. Кроме того процесс замеса долгий и требует больших физических усилий. Скатанное полешком тесто должно было стоять не сгибаясь. Неправильный замес приводил к растрескиванию поморской козули.



История рождения козули началась с кусочка теста. Скорее всего мать дала своему ребенку в качестве забавы, занять. А затем испекла. Вот и появилась у дитя игрушка. Да ещё крепкая такая. Можно играть, да и если откусит, не беда. Тесто-то съедобное.

ЗАМЕС ТЕСТА

Ржаная мука

Вода

Соль

Шаг 1. Постепенно добавляя муку в воду нужно замесить крутое тесто. И посолить его.

Шаг 2. Тесто вымесить очень тщательно. Сделать из него колбаску.

Шаг 3. Дать тесту вылежаться ночь, можно держать его в холодильнике и дольше.

Шаг 4. Перед лепкой тесто нужно размять и нарезать на небольшие кусочки.

Шаг 5. Слепить козулю-оленья, постепенно вытягивая из основного кусочка голову, ноги, рога.

Шаг 6. Запекать в печи или духовке в течение часа, потом окунуть в кипяток, потом запекать еще 20-30 минут.

Обваривание и запечение повторять пока козули не станут твердыми и глянцевыми. Остудить.

Практическая
часть.

Тесто – ржаная
мука, соль, вода.
Замесить.



Тесто надо брать столько, чтобы не много и не мало было. Чтобы в руке уместилось .Мало возьмешь, достаток в доме будет малый. Много возьмешь, что из руки вылезает, достаток из дома так-же убежит...



Из шарика, методом вытягивания,
формирует 3 части. Передние и задние ноги,
голова.

Уже видно очертание фигуры.



Ножом или стеклом надо сделать надрезы.
Получатся передние и задние ножки.

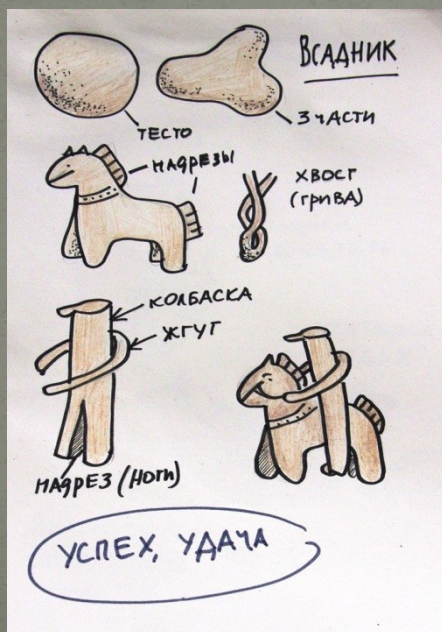


Расплющить и надрезать рожки .На две части, затем каждую часть опять на две части, и ещё на части, с каждым разом уменьшая длину надреза.



Вот и встал наш олень на ножки. Рога красивые, ветвистые. Однорогий олень , весенний. Олень дружеских отношений.

По такому принципу лепили животных. Считалось, чем больше фигурок вылепишь, тем богаче будешь, будет у тебя стадо больше. Дарили фигурки на Рождество, во время колядок. Когда обряжались взрослые и дети в животных, выворачивая шубы на изнанку. Ходили по домам, пели песни. Хозяева взамен одаривали фигурками козуль. Считалось, кто больше фигурок наберет, у того стадо больше будет, удача не покинет.





И решили мы придумать историю для наших козуль....



Жил да был олень - козуля. Молодой , да красивый. Рога ветвистые , нрав весёлый. Рядом Белое море, потому и называли его Поморским



Любили его хозяева, лелеяли ,пасли, от волков защищали.



Скучно ему стало одному.
Не с кем поиграть, поскакать.



Бегал, бегал по лесу и встретил другого оленя.
Решили они братьями быть и дружить.



А хозяева волноваться стали. Где-же наш олененок.
Всех спрашивают, никто не видел.



А друзья веселятся на воле. К ним ещё олень прибился.
Не заметили как время прошло.
Весна уже пришла, снег начал таять.



Так им весело и хорошо. Уже и травка зазеленела.
Солнышко припекает, новые олени, однорогие,
двурогие, к стаду прибиваются.



А хозяева тем временем, встретили оленя трехрогого и
Спрашивают. Не встречал ли он олененка однорогого.
Нет, не видел – говорит. И тоже пошел с ними на поиски..



А олененок однорогий бежит себе, а за ним уже стадо собралось. Кого только нет. Тут и барашки, и олени трехрогие.



И птички Тетёрки со своими деточками к ним прибились.
На спину посадили своих деточек, бегут, торопятся, отстать
боятся.



А тут и всадники- пастухи навстречу. Удивились, как это их олень смог такое стадо большое собрать?.



Обрадовались все звери и птицы, что есть теперь пастухи, которые будут их защищать от волков, пастбища искать хорошие.



Отправились все домой.
С тех пор и повелось дарить фигурки из ржаного теста.
Чтобы они прибыль в дом приносили.



Герои нашей маленькой истории.



Герои нашей истории...



Вот уже и всадник – пастух готов....



Героев всё больше становится...



Учащиеся со своим стадом из козуль.

Перспектива: Продолжить изучение традиций и обычаев жителей Севера.

На примере Архангельских козуль – пряников.

Литература-

«Поморские козули».

Автор: Евтюкова О., Костюкович Л.

Год выпуска: 1994

Жанр: Народные ремёсла

Издательство: Мурманск: Областной центр художественных ремесел

https://aif.ru/food/world/kozuli_pomorskie_i_arhangelskie_gotovim_drevnie_pryaniki_na_rozhdestvo

Интернет ресурсы.