



ТРАДИЦИИ ВОЗРОЖДАЕМ  
ПРЕДКОВ

# КУПИНСКИЙ ПРЯНИК



Новосибирская область  
МБУ «Краеведческий музей Купинского района»

2014 год



Купинский пряник. Т. В. Бернякович.  
Краеведческий музей Купинского района,  
2014 год. 30 с.

Альбом содержит сведения об истории возникновения и бытования традиции производства русского пряника, а также возрождения Курского (Купинского) пряника.

© При использовании материалов альбома  
ссылка на первоисточник обязательна.

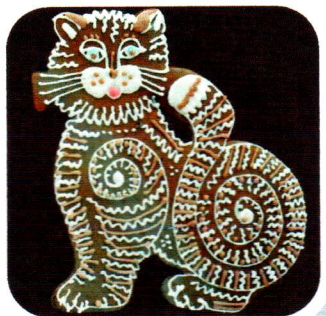


Ивана Баранова, получил бронзовую медаль «за разнообразие сортов пряника и оригинальность его пошиба».

Российский пряник являлся неизменной принадлежностью всех социальных слоев - от царских палат до бедной крестьянской избы. Купцы и чиновники, мещане и ремесленники - всякий считал пряник и достойным подарком и почетным угощением, и желанной детской забавой.

Пряники дарили на именины, пекли для свадебного обряда, для праздничных застолий, для раздачи нищим, для панихид. И в зависимости от назначения имел пряник и определенную величину, и соответствующую надпись, и подходящую к случаю глазировку.

Пряникам приписывались даже лечебные свойства, поэтому пряники, предназначенные для больных, готовились и украшались с особой тщательностью, на



оборотной стороне вырезались буквы -  
инициалы ангела-хранителя больного человека.

Но то, что правильно приготовленный  
пряник здоровый и вкусный продукт -

не отрицают и сегодняшние диетологи.  
Пряники было принято дарить в Прощеное  
Воскресенье, перед началом Великого поста. В  
этот день по христианскому обычаю ходили  
«прощаться» (просить друг у друга прощения)  
младшие к старшим, дети к родителям, подчи-  
ненные к начальникам. Визиты сопровождалась  
подношением пирогов и очень больших - от  
двух до пяти килограммов,- богато расписан-  
ных и украшенных пряников.

Иногда на пряниках для детей ставили оттиск  
букв алфавита. Покупатели с малым достат-  
ком отдавали предпочтение дешевым мелким  
пряникам «канфаркам» и мят-

ным «жамкам» - это изготов-  
ленные вручную круглые взду-  
тые лепешки без рисунка - что,  
собственно, и продается



Известный владимирский краевед и этнограф И. Голышев, который в 1870 годах составил «Атлас рисунков со старинных пряничных досок», отмечал, что в его время больших узорчатых пряников уже не пекли, пряничные заведения начали постепенно исчезать, а многие обряды и обычаи русской жизни утрачивать свое значение.

Прошли долгие годы, когда пряник в большинстве своем был продуктом фабричного производства - безликим, однообразным, повседневным.

Произведением искусства он оставался в северных и центральных районах России, где сохранил значение обрядовое значение. Например, никогда не исчезали пряничные, нарядно расписанные «козули» или крещенские «хрущики» с обязательным крестом посередине.



## ИСТОРИЯ КУРСКОГО ПРЯНИКА

В наше время пряничное производство начало возрождаться. Снова производятся знаменитые курские, тульские, вяземские, городецкие, ржевские, архангельские пряники. Снова радуется гостей яркая, лубочная, веселая роспись этой демократичной сладости.

Значит, есть надежда на то, что мастерство изготовления пряников, пришедшее к нам из глубины веков, будет продолжать жить и радовать всех.

В Курске под эгидой Областного Дома Народного Творчества прошел праздник «Русский фигурный пряник», украшением которого стали изделия пряничных дел мастеров многих городов и сел не только Курской, но и соседних областей. Ведь не смотря на то, что широко известна Тульский пряник, исследователи отмечают, что

Курский пряник



имеет даже более древние традиции. Не даром сегодня в Курской области практически в каждом районе возродилось пряничное производство.

Музеем проведено целое исследование истории пряничного дела в Курской губернии. У нас теперь есть целый «фамильный фонд» курского пряника. И сегодня мы можем смело утверждать: купинцы имеют все основания считать себя законными наследниками древнего «прянишного» ремесла. Давайте возродим прекрасную традицию изготовления настоящих русских пряников: печатных, лепных, вырезных - из натуральных продуктов. Это будет не только фактом возрождения уважительного отношения к нашим предкам и их традициям, но еще одним «гуманитарным» мостом, связываю-

щим нас с малой родиной первопоселенцев, а по большому счету - и со всей Россией.



имеет даже более древние традиции. Не даром сегодня в Курской области практически в каждом районе возродилось пряничное производство.

Музеем проведено целое исследование истории пряничного дела в Курской губернии. У нас теперь есть целый «фамильный фонд» курского пряника. И сегодня мы можем смело утверждать: купинцы имеют все основания считать себя законными наследниками древнего «прянишного» ремесла. Давайте возродим прекрасную традицию изготовления настоящих русских пряников: печатных, лепных, вырезных - из натуральных продуктов. Это будет не только фактом возрождения уважительного отношения к нашим предкам и их традициям, но еще одним «гуманитарным» мостом, связываю-

щим нас с малой родиной первопоселенцев, а по большому счету - и со всей Россией.





## ИСТОРИЯ КУПИНСКОГО ПРЯНИКА

Наши первопоселенцы и не только Купино, но и Чумашек, Мальково, Яркуля, других старых сел, были родом из Центральных областей России. В метрических книгах, напротив имени и звания некоторых старожилов указано место убития: Курская, Тульская, Белгородская, Архангельская губернии... это те самые губернии, что тысячами пудов поставляли пряники не только на наши ярмарки, но и на экспорт. Можно не сомневаться, что уходя в Сибирь, переселенцы несли с собой бытовые традиции, и те самые «вырезки», те самые печатные доски, при помощи которых изготавливали они красоту и радость - традиционное лакомство на своей оставленной родине.

К сожалению, в музее нет древней пряничной доски, но зато есть воспоминания бабушек из

разных населенных пунктов о том, как пекли пряники в их семьях, есть рецепты тех самых пряников, что пекли наши прабабушки.



*Презентация Купинского пряника прошла двадцать седьмого декабря - в день смотра готовности музея Советом депутатов Купинского района и гостями из области.*



*Мы не только познакомили вас, уважаемые земляки, с историей русского пряника, но предлагаем старинный рецепт медовых пряников.*

*Пусть станет обычай приготовления пряников по нашим рецептам - доброй традицией. Символом тепла и благополучия вашего дома.*



# ПЕРВЫЕ КУПИНСКИЕ ПРЯНИКИ



*Первая упаковка Купинского пряника*



*Родная тематика!*





*Первый именной пряник*







## ПРЕЗЕНТАЦИЯ КУПИНСКОГО ПРЯНИКА

27 декабря 2014 года

Презентация Купинского пряника состоялась в день торжественного смотра музея Советом депутатов района во главе с председателем Сорокиной Н. В., на котором присутствовали также уважаемые гости: депутат Законодательного собрания НСО Панфёров А. Б., заместитель министра культуры НСО Буланкин В. И.



А. Б. Панферов и  
Н. В. Сорокина

В. И. Буланкин и  
Т. В. Бернякович -  
директор музея.



## РЕЦЕПТЫ НАШИХ ПРЯНИКОВ

### **Пряник медовый**

*Состав:* сахар - 1 стакан, мед - 1 стакан, сода - 1 чайная ложка, яйца - 2 штуки, масло сливочное несоленое - 200 граммов, корица - 1 столовая ложка, гвоздика, перец белый - по 1 чайной ложке, мускат - 1/2 чайной ложки. Мука ржаная и пшеничная - сколько вберет теплая смесь до получения мягкого теста.

*Глазурь:* сахар - 1 стакан, молоко - 1/2 стакана.

### **Приготовление**

*Сахар прокалить на сковороде до получения красно-коричневой массы. В кипящий сахар влить 1/2 стакана крутого кипятка. Тщательно помешать, снять с огня. В горячую массу положить масло, все специи. Затем добавить мед.*



*После того, как смесь несколько остынет - яйца. Смешать небольшое количество ржаной и пшеничной*



муки в равных частях, всыпать в нее соду и тщательно перемешать. В остывшую смесь всыпать муку и замешивать тесто. Далее добавлять муку по мере необходимости до получения упругого, но не твердого теста. Поместить тесто в закрытую посуду и не менее чем на сутки в холодильник.

Тесто еще раз промять до мягкости, раскатать в пласт толщиной до 1 см, вырезать пряники формами - выемками. Выпекать при температуре 200° 10-12 минут. Горячие пряники быстро смазать желтком, разведенным в 1/2 стакана теплой воды.

### **Приготовление простой глазури.**

Сахар развести молоком и кипятить на малом огне 5-8 минут. Нанести горячую глазурь на пряники. Расписывать пряники можно такой же глазурью с добавлением пищевых красителей. Хранить пряники следует в обычных комнатных условиях. Срок годности у них примечательный - до года!



На Купинскую землю шли переселенцы не только из Центральной России, но и из северных губерний. Особенно много – из Архангельской. Именно поэтому мы помещаем в наш альбом рецепт замечательных пряников – козуль.

Название козуля - от слова коза. Коза была символом достатка в доме северян. Есть коза во дворе - есть молоко у ребятишек, есть здоровье. А изготовление козуль символизировало благополучие семьи.

В прежние, старые времена пекли козули один раз в году — на Рождество. Пряничные фигурки козочек, баранчиков и коровок символизировали «небесные стада» — облака. Также и сегодня выпекают козули в форме оленя, кота (также считался символом дома), ангелов, ёлочек и домиков. Готовыми выпеченными фигурками украшают рождественскую ёлку.



Козули хранятся весь год, до следующего Рождества, все это время они вполне съедобны.

Если козули ломались, их ни в коем случае не выбрасывали, а скармливали скоту или птице.

Козули никогда не прекращали свое существование. В каждом доме Архангельской области, особенно в сельской местности, их во множестве выпекают и сегодня: для подарков родным, украшения елок, праздничного стола.

### **Пряник козуля**

**Состав:** 1 стакан мёда, 2 стакана сахара, 2 стакана воды, 100 г сливочного масла, по 1 г корицы и гвоздики, 1 кг муки (ржаной или пшеничной грубого помола).

### **Способ приготовления**

Приготовить жженку ярко-коричневого цвета из 1 стакана сахара. Добавить 2 стакана кипятка и остальной сахар, тщательно размешать; чуть остудить, добавить мед и специи. Половину ч. ложки соды добавить муку и вымесить плотное, пластичное тесто. Оно не должно быть слишком крутым, иначе потеряет эластичность.

