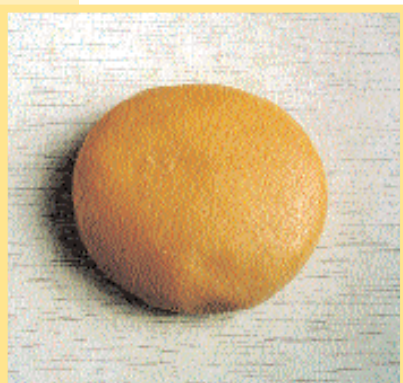




# СЕВЕРНЫЕ ПРЯНИКИ



*Представить себе новогодний стол без ароматных сладостей невозможно. Предлагаю прикоснуться к секрету поморских пряников — козуль. Изготовление козуль было традиционным семейным занятием. Мужчины делали формы-резцы — изображения животных или птиц, женщины готовили тесто, а украшали пряники всей семьей. И с того момента, как воцарялся в доме пряный запах корицы и гвоздики, наступало радостное ожидание праздника.*

**Вам понадобятся:**

- 3 стакана сахарного песка
- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 0,5 кг муки
- корица, гвоздика, сода

Стакан сахарного песка пережечь на сковородке, аккуратно влить стакан горячей воды и 2 стакана сахарного песка. Тщательно перемешать до однородной массы. Снять с огня. Растворить в смеси 150 г масла, остудить. Добавить чайную ложку корицы, гвоздики и гашеную соду, 1 яйцо и 2 желтка. Всыпать муку и вымесить тесто, чтобы оно не прилипло к рукам. Выдержать тесто в холоде неделю.

Раскатать тесто до толщины 0,5 мм. Вырезать из него любые фигуры, смазать противень маслом, пряники покрыть смесью из яйца и воды 1:1 и отправить в духовой шкаф (200 °C) на 5–7 минут.

Когда козули остынут, их можно расписывать глазурью. Приятного аппетита!

*На кухне хозяйничала Елена Долматова*