

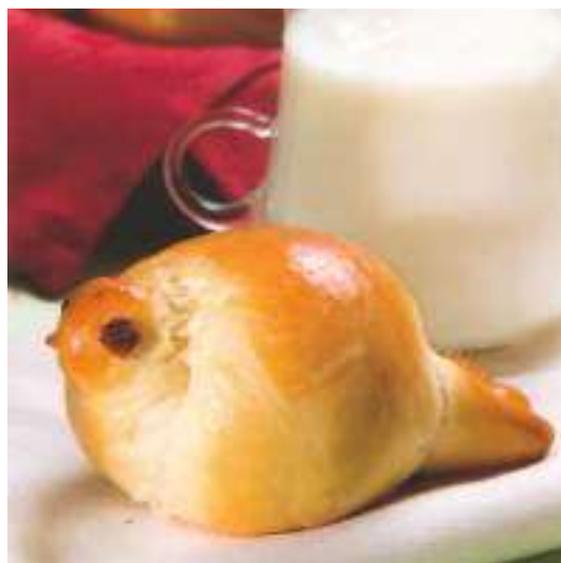
«Жаворонки прилетите – весну тёплую принесите»

Есть в марте особый день, 22 марта (9 марта по старому стилю), Сорок сороков, Сорока Севастийских мучеников, Сороки - окличка весны. В народе говорили так:

- На Сороки прилетает кулик из-за моря, приносит воду из неволя.
- День с ночью меряется.
- Сороки теплые — сорок дней будут теплыми, холодные
- Сороки — жди сорок холодных утренников.
- Если на Сорок Сороков солнце в кругах, то летом будет отличный урожай.
- Сороки и галки прилетают в этот день — к теплу.
- На Сороки синица запела — тепло ворожит.
- Если насчитать сорок пичуг в этот день, придёт настолько тебе здоровья и счастья.

Считается, что именно в этот день возвращаются на родину сорок сороков птиц. Этот день известен, как встреча наступающей весны, которую несут на своих крыльях возвращающиеся домой перелетные птицы.

В этот день было принято выпекать специальные булочки, без применения молока и яиц, имеющие



форму птичек. Эти булочки так и называются - "Жаворонки".

В России, да и у многих других народов птицы символизируют светлые и добрые начала. Они - вестники света, тепла, солнца, утра.

Птички должны были быть аппетитные, с хрустящей поджаристой корочкой. Что же делали с этими птичками? Забирались на крыши домов, подбрасывали их вверх и пели песни-веснянки.

– Весна, весна, на чём пришла?

– На сошеньке, на бороночке!

-Кулики, жаворонки, слетайтесь в одоночки.

Дети выходили кликать весну на отогретые солнцем пригорки или на крыши и подбрасывали печеные птички на руках или крошили и разбрасывали их по сторонам. И пели:

Жаворонки, прилетайте,

студену зиму унесите,

теплу весну принесите!

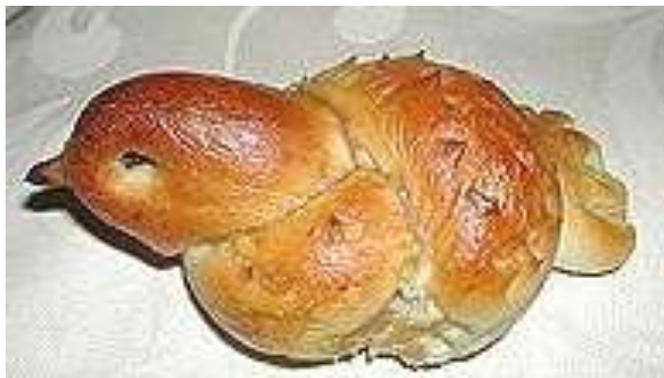
Зима нам надоела,

весь хлеб у нас поела.

Сохранились древние рецепты обрядового печенья.

Форма птичек может быть самая различная. Их можно лепить не только летящими, но и сидящими - как вам нравится.





Следуя русским традициям,
испечем этих прекрасных
птичек

В половине стакана тёплой воды размешаем сто граммов муки и одну чайную ложку сухих дрожжей. Через 20 минут опара должна запузыриться. Замешиваем крутое тесто. 200 г муки смешиваем с двумя столовыми ложками сахара, щепоткой соли и тремя столовыми ложками растительного масла. Оставляем тесто для расстойки на 2 часа. Периодически обминаем подошедшее тесто.

Как только тесто готово, начинаем разделять его на заготовки для весенней выпечки. Раскатываем плоский лист и делим его на 8-10 круглых лепёшек. Каждую из них слегка присыпаем сахарной пудрой и смазываем растительным маслом. Скатываем в валик и завязываем его узлом. С одного конца узла формуем головку и клювик птички, а из другого делаем хвостик, надрезав его в трёх местах. Из изюма можно сделать глазки жаворонку. Как только все булочки готовы – отправляем их на расстойку. На смазанном маслом противне под

чистым полотенцем они полежат-подумают еще несколько минут. Слегка поднимутся, овальные формы приобретут. Теперь их осталось смазать настоем крепкого сладкого



чая. Тогда румяные бочка и хрустящая корочка гарантированы.

Через 20 минут сажаем противень в разогретую духовку и выпекаем 20 минут при 200 градусах. Не заглядывайте в духовку! Тесто может опасть. Готовые «жаворонки» смазать маслом и слегка посыпать сахарной пудрой.



Обычно после зазывания весны начиналась активная подготовка к весенним полевым работам.

Заместитель заведующего
по УВР Серова С.В.