

Изделия из теста в виде птиц издавна популярны у славянских народов. У нас их называют «жаворонками».



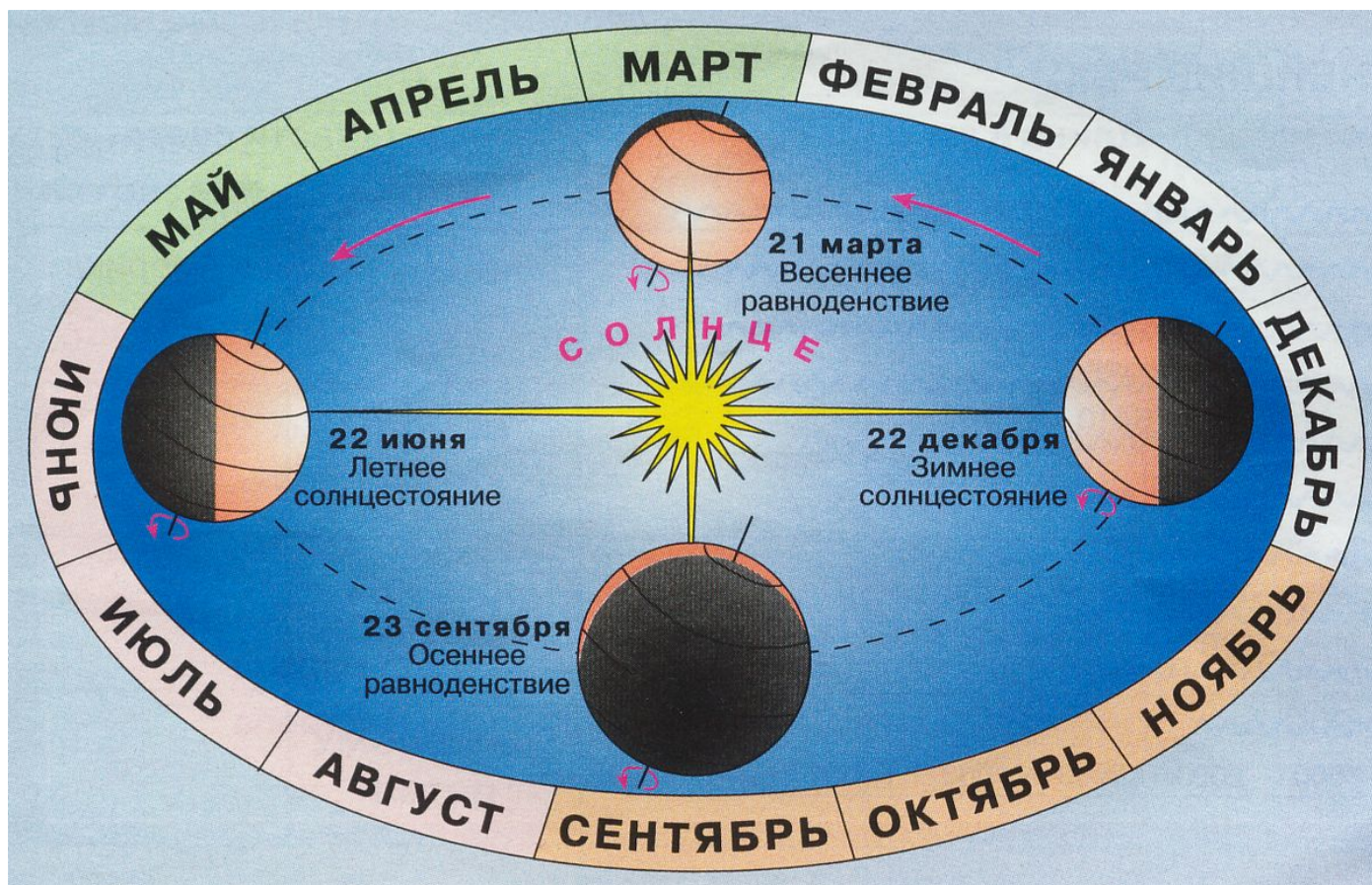
Неверова Н.Ф. МБОУ СШ №10
г. Димитровград Ульяновской области
22.03.2021г.

22 марта 2021 года многие народы мира отмечают праздники, даты которых приурочены ко дню весеннего равноденствия.

В это время начинается астрономическая весна



Равноденствие — астрономическое явление, когда Земля, одновременно вращаясь вокруг своей оси и двигаясь вокруг Солнца, находится в таком положении по отношению к нему, что солнечные лучи падают отвесно на экватор. Во всех странах в этот период **день** по длительности почти равен **ночи**.



Славянские народы отмечают Жаворонки или Сороки. Этот праздник имеет и христианские, и языческие традиции. В это время домой возвращаются птицы – жаворонки и кулики. Считается, что именно жаворонки приносят на своих крыльях весну и открывают путь остальным птицам, возвращающимся с зимовки в теплых краях.



В народе говорили: «Жаворонок за собой сорок птиц привел». В старину также бытовало поверье, что в этот день из теплых краев прилетают сорок разных птиц, и тот, кто сумеет насчитать сорок птичек, будет вознагражден сорока дарами.



dreamstim

Считалось, что именно в этот день сорока начинает строить свое гнездо и кладет в него сорок палочек.



С каким праздником связан обычай печь жаворонки из теста?
Название «Сороки» связано и с христианским праздником –
Днем памяти сорока Севастийских мучеников, который
отмечается 22 марта православной церковью.



Сорок мучеников Севастийских и святые воины. Византийский триптих. Стояла зима, был сильный мороз. Святых воинов раздели, повели к озеру, находившемуся недалеко от города, и поставили под стражей на льду на всю ночь. Чтобы сломить волю **мучеников**, неподалеку на берегу растопили баню. В первом часу ночи, когда холод стал нестерпимым, один из воинов не выдержал и бросился бегом к бане, но едва он переступил порог, как упал замертво

Церковь не внесла в свой календарь день весеннего равноденствия, но дала возможность народным традициям обрести новый, христианский смысл. Птицы стали символизировать летящие к Богу души страстотерпцев. По другой версии, песня птиц символизирует обращенную к Богу молитву Севастийских мучеников.



Почему выпечка, которую готовят к этому празднику называется «жаворонки»? Наши предки считали, что жаворонки обладали смелостью и в то же время смирением перед Богом: эта птица быстро устремляется ввысь, но, пораженная величием Господа, в благоговении летит вниз.



Люди пели песни-веснянки, дети насаживали птичек из теста на длинные палки, залезая на крыши или выбегая на пригорки. При этом кричали:

– Жаворонки, прилетите,
Студену зиму унесите,
Теплу весну принесите.
Зима нам надоела,
Весь хлеб у нас поела!



С этим праздником связано множество примет. Считается, какая погода стоит на весеннее равноденствие, такая и будет на протяжении сорока дней. Если в этот день тепло, значит, и весна будет такой же. Если пасмурно, холодно, идет снег, то лето будет поздним.



Способ приготовления жаворонков по этому рецепту:

Муку смешайте с теплой водой и дрожжами, оставьте в теплом месте примерно на 20 минут. Когда опара начнет бродить, замесите из перечисленных ингредиентов крутое тесто, оставьте его для расстойки на 2 часа. Время от времени обминайте подошедшее тесто.

Готовое тесто разделите на 8-10 лепешек. Каждую из них слегка присыпьте сахаром или сахарной пудрой и смажьте растительным маслом.

Затем скатайте из них валики и завяжите их узелками. С одного конца узла вылепите головку и клюв птички, сделайте глазки жаворонку из изюма. Другой конец узла превратите в хвостик – слегка приплющите и надрежьте тесто, делая «перышки».

Выложите изделия на смазанный маслом противень, накройте полотенцем и оставьте минут на 20, чтобы они расстоялись.

Смажьте жаворонки настоем крепкого сладкого чая, чтобы они подрумянились при выпечке, а корочка получилась хрустящей.

Выпекайте изделия в духовке при температуре 200° С около 20 минут до готовности. Не открывайте дверцу духовки первые 15 минут, иначе тесто может опасть.

Готовые жаворонки из теста смажьте маслом и посыпьте сахарной пудрой.

При желании, когда будете готовить жаворонков из теста, вы можете положить в тесто какие-нибудь небольшие предметы, например, колечко, пуговицу, монетку. Таким образом гадают на будущее: кольцо означает свадьбу, пуговица – счастье, монета – достаток.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ



ИСТОЧНИК:

1. <https://www.pravmir.ru/sorok-muchenikov-sevastijskix-istoriya-prazdnika-ikony-obychai-recepty-video-audio/>

2.. <https://yandex.ru/images/search?text=сорока строит гнездо.>

3.. <https://www.prazdniki-na-nosu.com/kogda-i-kak-gotovyat-zhavoronki-iz-testa. Html>

4. <https://yandex.ru/images/search?text=narodnyie-prazdniki-1.jpeg&rpt=simage>

5.

<https://zen.yandex.tj/media/nedb/maslenica-prishla-zima-ushla-5c7f98c46b58ce00b279b10b>