

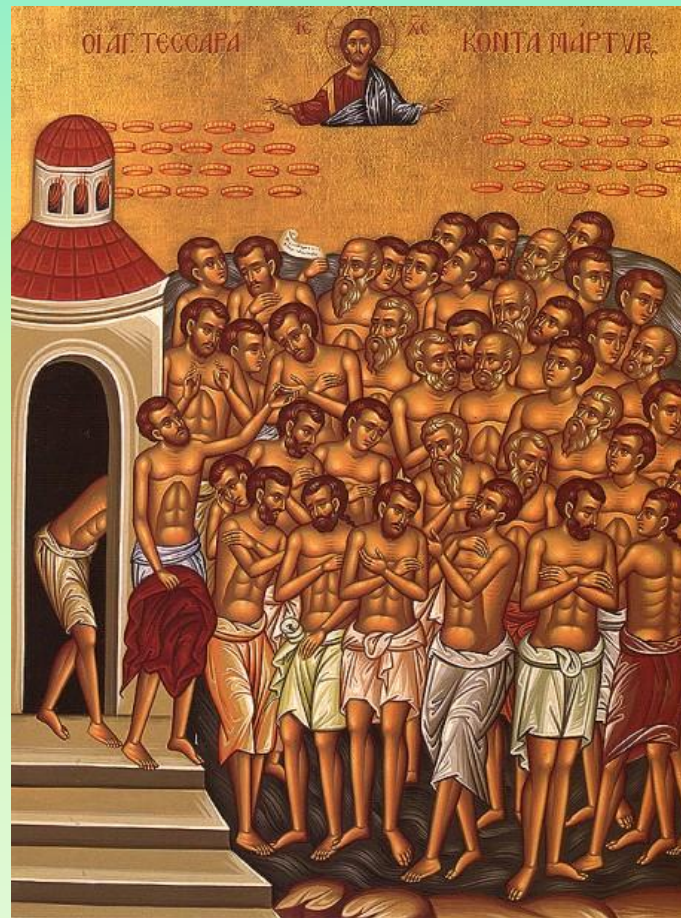
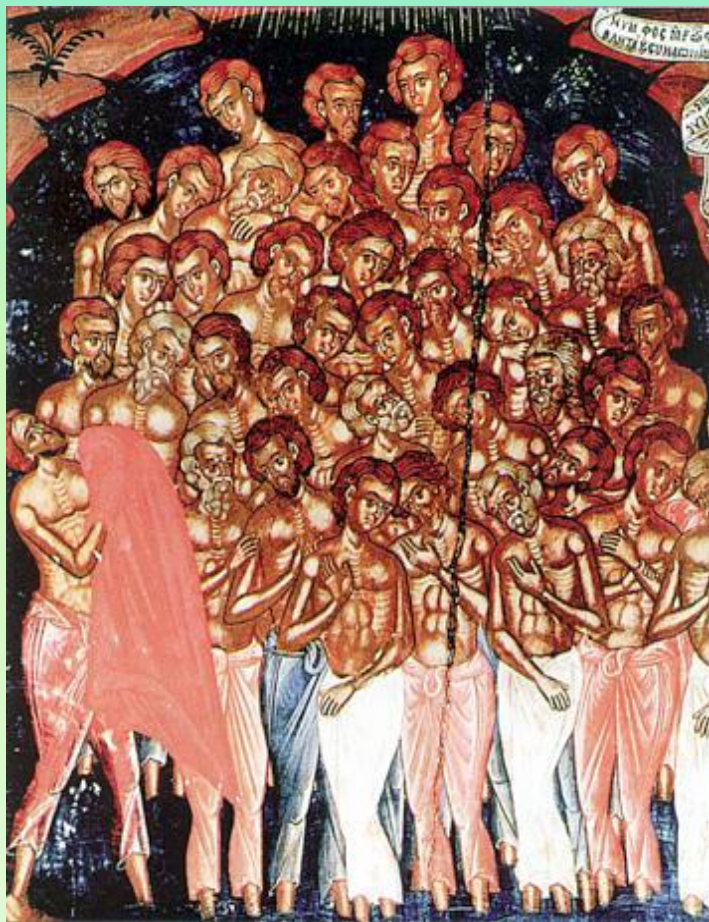
МОУ «БЕЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

СОРОКИ (ЖАВОРОНКИ)

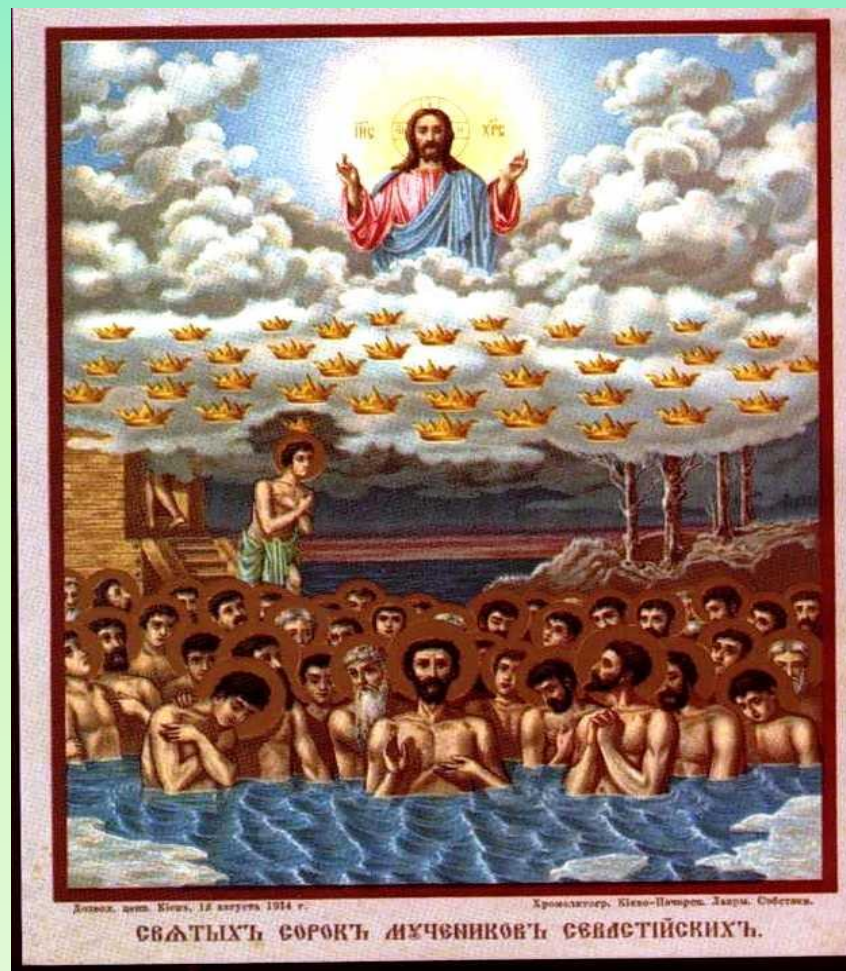
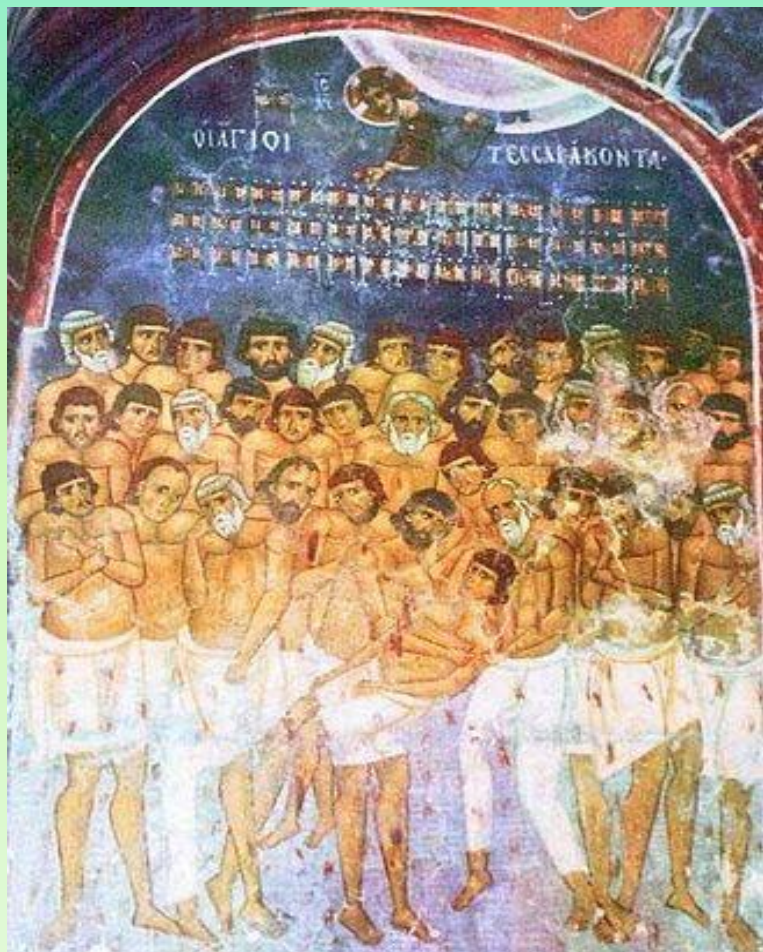


Выполнила: учитель начальных классов
Богданова Татьяна Александровна

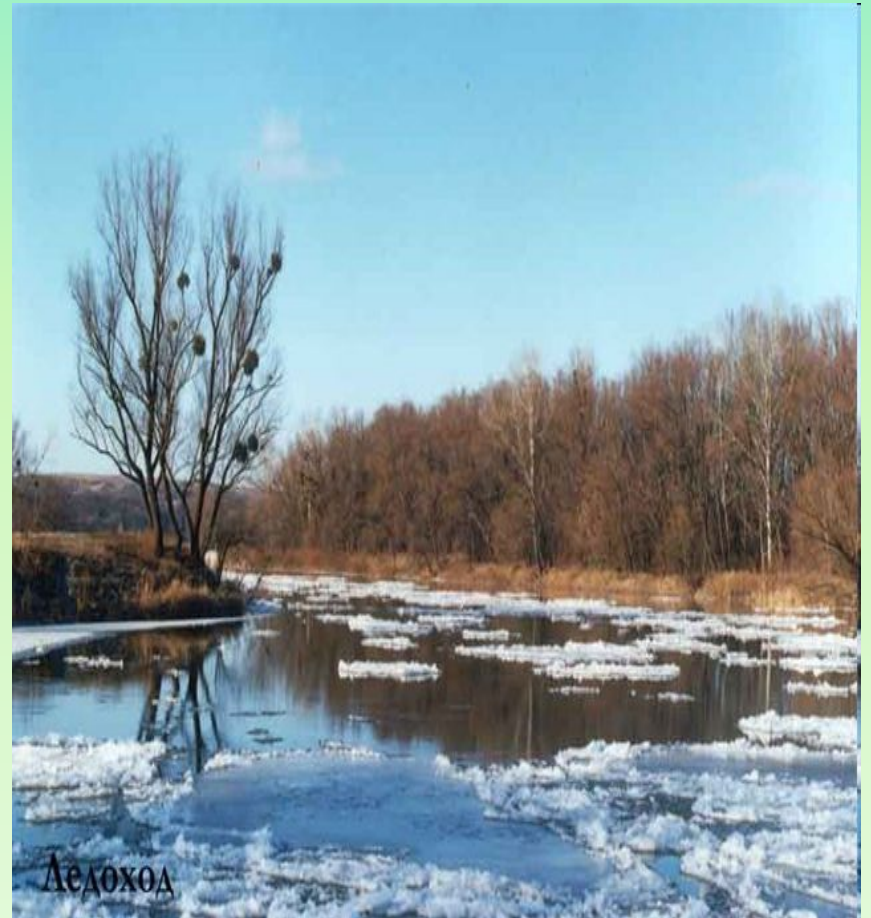
22 марта православная церковь отмечает день памяти Севастийских мучеников



22 марта православная церковь отмечает день памяти Севастийских мучеников



«На сорок мучеников сорок сороков
птиц весну несут».



"Прилетел кулик из-за моря принес
воду (весну) из неволя"



Василий Жуковский «Жаворонок»

На солнце темный лес
зардел.

В долине пар белеет
тонкий,

И песню раннюю запел

В лазури жаворонок
звонкий.

Он голосисто с вышины

Поет, на солнышке
сверкая:

«Весна пришла к нам
молодая,

Я здесь пою приход
весны».





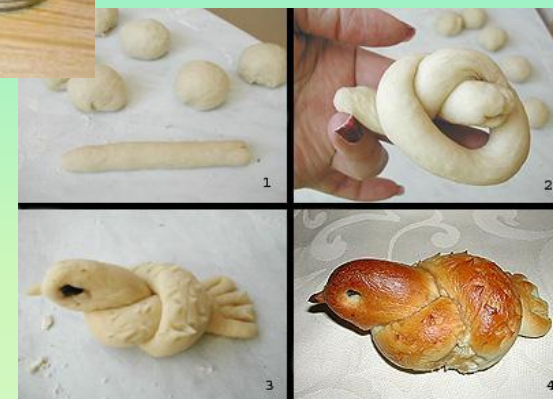


Рецепт Жаворонков

300 мл воды,
500 г муки,
2 ст.ложки сахара,
1 ст.ложка мёда,
4 ст.ложки растительного масла,
20г. дрожжей,
1/4 чайн.ложки соли,
изюм



В теплой воде разводим дрожжи, сахар, соль, мёд. Высыпаем муку, замешиваем тесто, добавив растительное масло. Накрываем миску салфеткой и ставим в теплое место. Даем тесту дважды подняться (каждый раз обминаем до следующего поднятия). Затем делим его на небольшие части, раскатываем их в колбаски примерно по 15 см длиной. Завязываем колбаску в узелок, с одной стороны делаем клювик, с другой - разрезами хвостик. Вставляем глазки-половинки изюма. Смазать яйцом (но те, кто поститься, этот этап пропускают), посыпать сахаром, даём подняться и выпекаем минут 20 при 180-200 градусах.



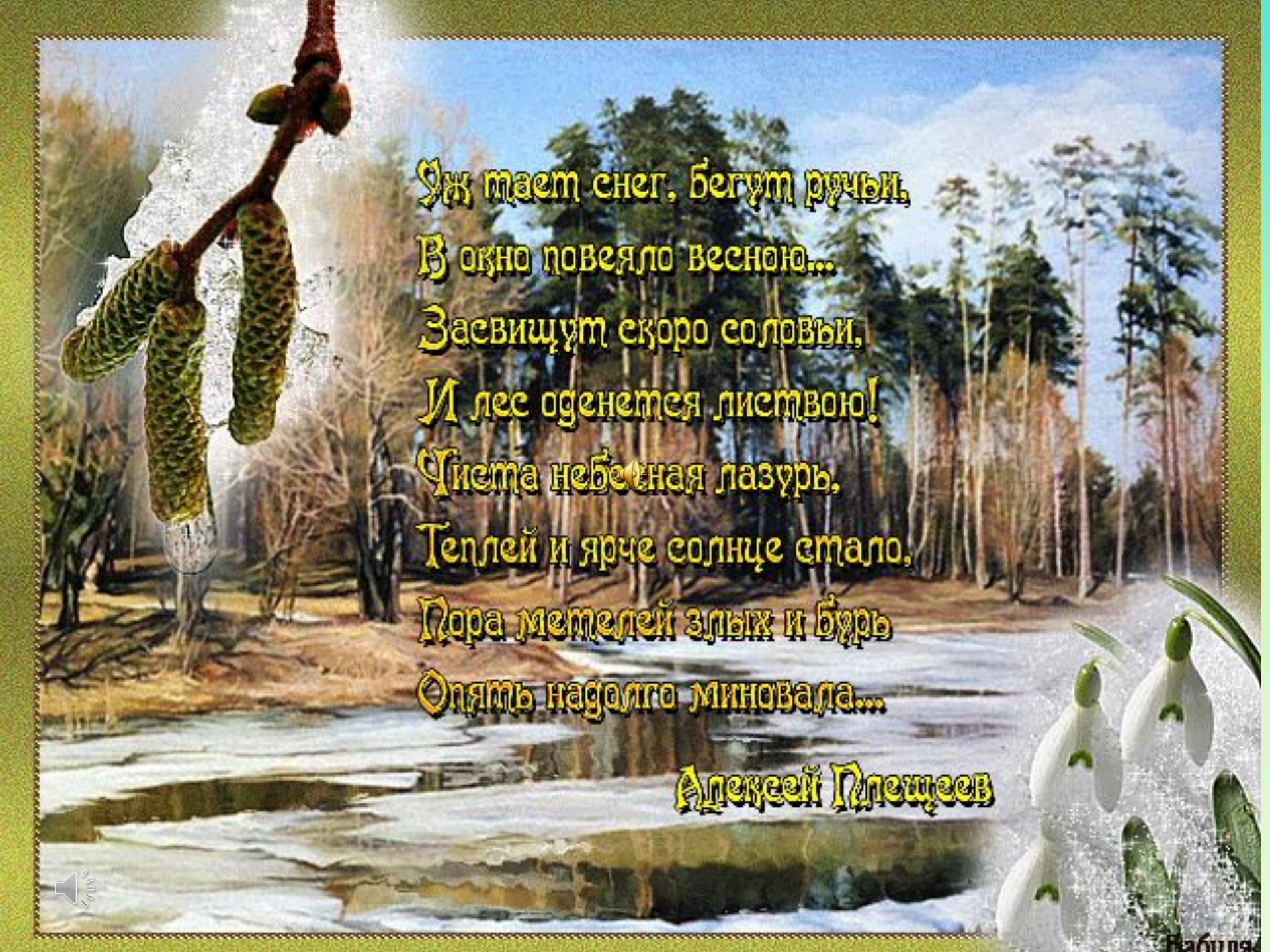


Жаворонки, прилетите,
Студёну зиму унесите,
Тёплу весну принесите:
Зима нам надоела,
Весь хлеб у нас поела!

Обряд кликанья

- Весна, весна красная!
Приди, весна, с радостью.
С радостью, радостью,
С великою милостью:
Уроди лен высокий,
Рожь, овес хороший.





Уж тает снег, бегут ручьи,
В окно повеяло весною...
Засвищут скоро соловьи,
И лес оденется листвою!
Чиста небесная лазурь,
Теплей и ярче солнце стало,
Пора метелей злых и бурь
Опять надолго миновала...

Алексей Плещеев

