

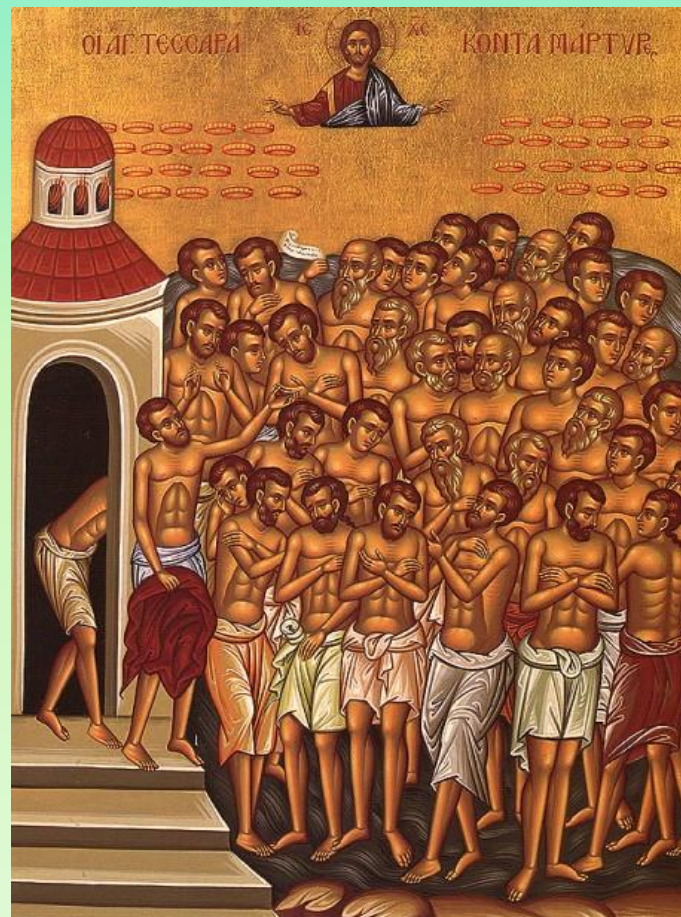
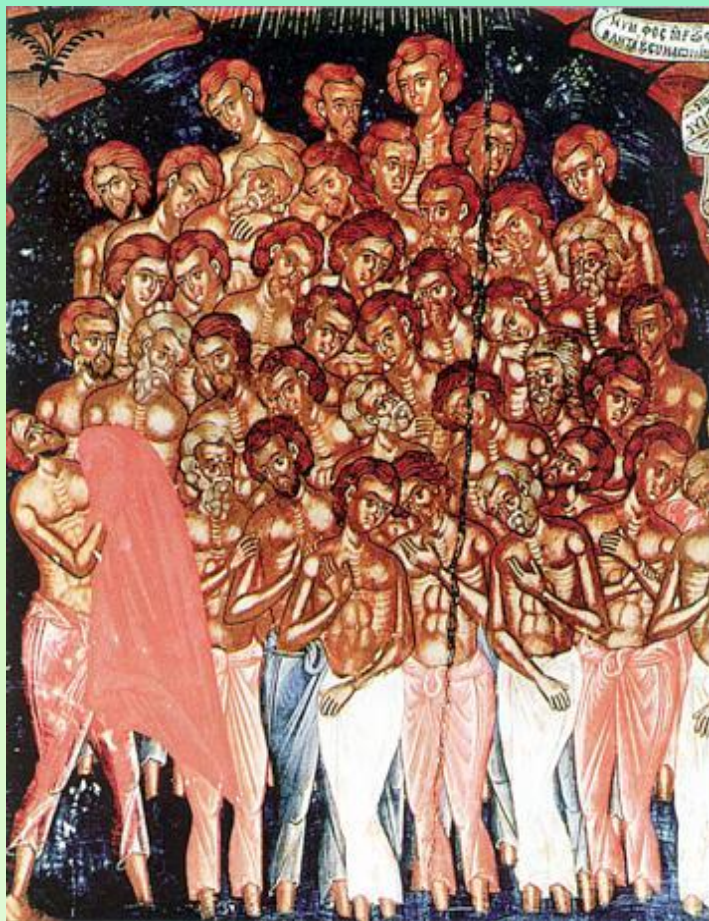
МОУ «БЕЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

# СОРОКИ (ЖАВОРОНКИ)

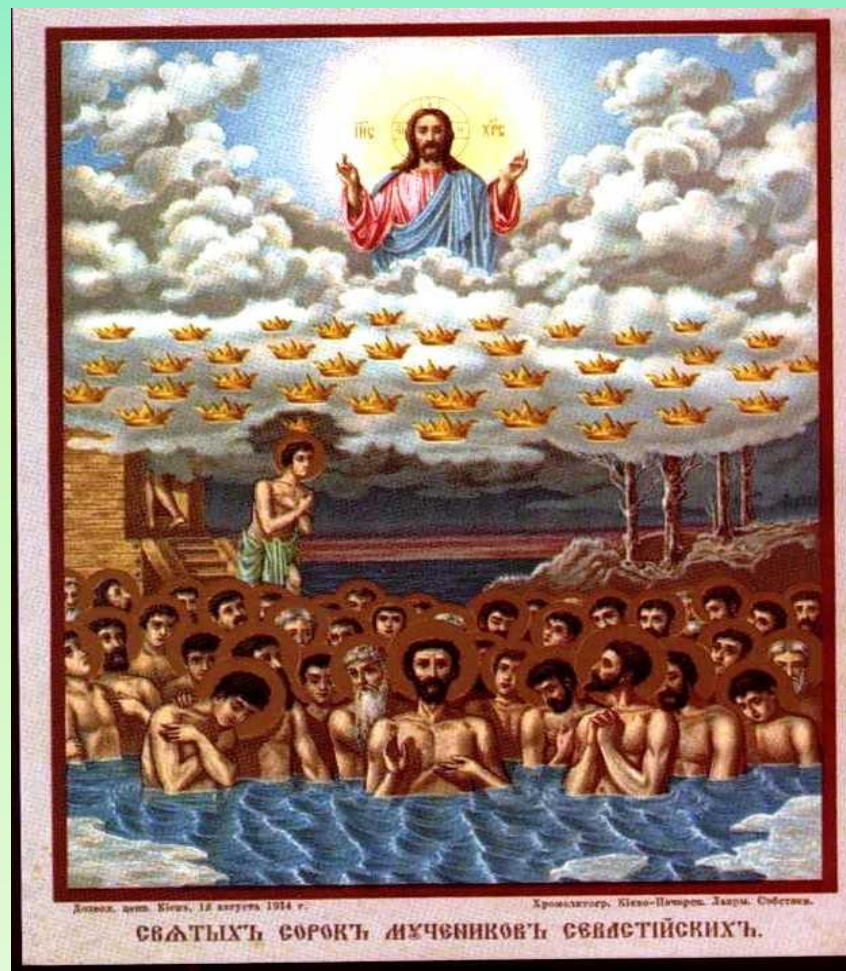
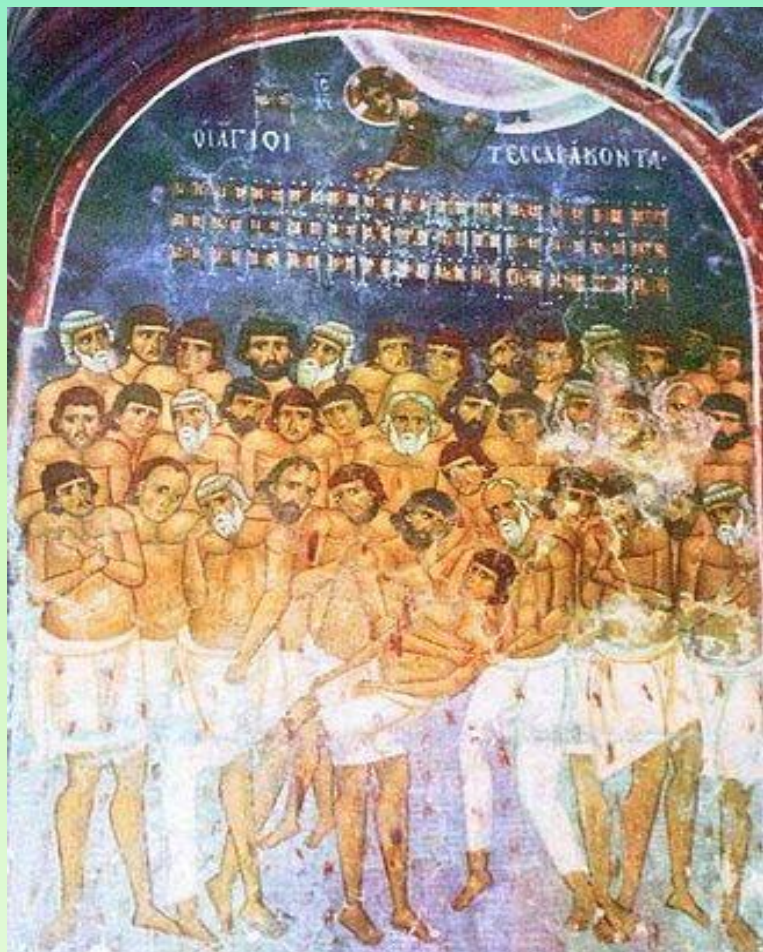


Выполнила: учитель начальных классов  
Богданова Татьяна Александровна

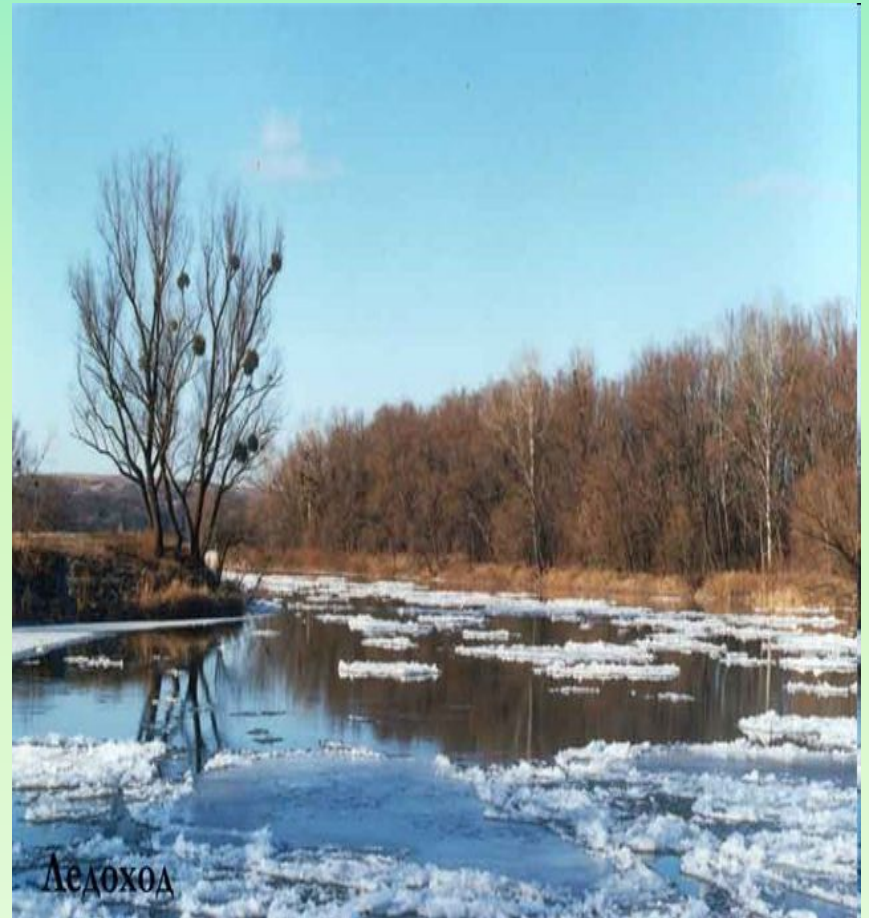
# 22 марта православная церковь отмечает день памяти Севастийских мучеников



# 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 постятся, этот этап пропускают), посыпать сахаром, даём подняться и выпекаем минут 20 при 180-200 градусах.

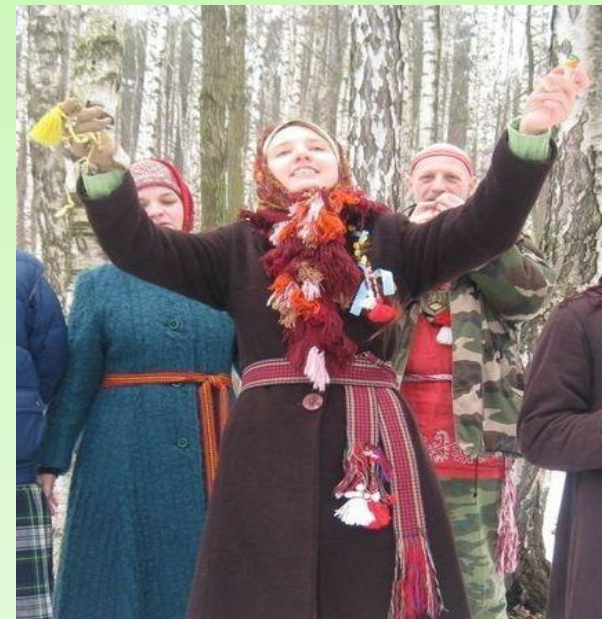




Жаворонки, прилетите,  
Студёну зиму унесите,  
Тёплу весну принесите:  
Зима нам надоела,  
Весь хлеб у нас поела!

# 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

