

НЕОБЫЧНЫЙ УРОК КУЛИНАРИИ

«Жаворонки»

(постные булочки)



*Автор: Петрова Ольга
Николаевна*

*Школа №123 Выборгского
района*

Г. Санкт-Петербург

Как встречают весну? Сороки и жаворонки. Постная выпечка

- Жаворонки
рецепт русской кухни - классика. Вы также можете подготовиться к Благовещению и в дни после Пасхи, но потом, без молока и не яйца. Таким образом могут быть подготовлены и торты, узелки, но форму цыплят импортированных хорошее настроение



Жаворонки, жавороночки! Прилетите к нам, принесите нам лето тёплое

- *В русском народном календаре очень тесно переплелись древние славянские и православные праздники. Вот, например, весну крестьяне встречали песнями и играми трижды – на Сретение, на Сороки (сорок мучеников Севастийских) и Благовещение.*



Обычаи

- А ещё на Сороки был обычай выпекать жаворонков – птиц, которые возвращаются первыми. По народным приметам, их прилёт означал установление теплой весенней погоды. Поэтому жаворонки были желанными гостями – их выпекали из теста и клали на подоконник перед раскрытым окном. А дети забирались с жаворонками на крыши домов и сараев и оттуда «кликали весну».



Традиции

- "22 марта - день памяти святых сорока мучеников, в Севастийском озере мучившихся
- А в народном календаре этот день называется Сороки, и известен как встреча наступающей весны, которую несут на своих крыльях возвращающиеся домой перелетные птицы. "На сорок святых прилетел кулик из-за моря, принес весну (воду) из неволя





● *Весна, весна, на чем подошла?*

*На чем подошла-
подъехала?*

*На чем подошла-
подъехала?*

*— На кошечке, на
вороночке,
на веничке.*



- "На Сороки день с ночью меряются, зима кончается, весна начинается". Сорок утренников - считали сорок утренних морозов (до Зосимы-пчельника 30 апреля) и начинали сеять гречку.
- На Сороки хозяйки пекли из ржаной или овсяной муки сорок шариков и по одному выбрасывали каждый день за окошко, приговаривая: "Мороз, красный нос, / Вот тебе хлеб и овес, /

Приготовление



- Состав
- для теста
- вода - 500 мл,
- дрожжи свежие - 30 г,
- сахар - 0,5-0,75 стакана,
- ванильный сахар - 1 чайная ложка,
- соль - 1 чайная ложка,
- растительное масло - 0,5 стакана,
- мука - 6-8 стаканов
- изюм для украшения,
- растительное масло или сладкий чай для смазывания



- Затем сворачиваем полоску в неравномерный узел. Более короткий край будет головкой, более длинный – хвостиком. После этого надавливаем пальцем на хвост, чтобы стал более плоским, и разрезаем его ножом на несколько «перьев». Последний штрих – глазки. Ими могут стать изюмины, гречневая крупа, мак – в зависимости от размеров вашей птички.

- *Теперь даём изделию расстояться 20-30 минут и выпекаем в духовке, разогретой до 180 гр. С, 25-30 минут.*



Готово



Повторим



Приятного аппетита

