

Технология 2 класс

Весенние печенье «Тетёрки».

---

- В старину весной в разных губерниях России было принято печь особое обрядовое хлебное печенье, чтобы с его помощью «закликать» весну. Сейчас многие из этих обычаев забыты, но попробовать выпечь подобное печенье и узнать его историю очень интересно.

- В Каргопольском районе Архангельской области пекли на 22 марта особое витое печенье - так называемые «тетерки». Его обычно готовили из ржаного теста, скатанного в жгуты, и выкладывали в виде разнообразных узоров - волн, петель, спиралей, решеток, кругов, растений, фигурок птиц, животных. Хорошо пропеченное печенье смазывали льняным маслом и выкладывали на стол.
- Такие «тетерки» могли храниться целый год. До сих пор пекут в деревнях «тетерки». Правда, теперь они, как правило, из белой муки делаются (иногда еще сметану и яйцо добавляют).



- Чаще всего печенье «тетерки» делают в виде круга, состоящего из трех «околов» - обводов, завитых «по солнышку». В его середине часто выкладывают крест - «солнышко-высоколнышко», в окружении «кудечков». По словам стряпух, «и у настоящего солнца тоже есть кудечки». Такое лучистое солнце встречается в орнаменте прялок и на тканях.





























Восьмёрки



Кресты



Волнами



Витушка



Листик



Часики



В колечушки



Узорчатка



Ветвь



Клетчатка



Клетчатка



В колечушки



Цветик



Цветик



Коники



Коники



Берёзка



Лестница



Кренделёчки



Звезда

Информация взята из книги "Каргопольские тетёрки" автора-составителя Е. Шевелёвой.