Консультация для родителей «День весеннего равноденствия»

22 марта – день весеннего равноденствия.

Дни становятся длиннее, а лето ближе. В народе этот день отмечали по-особенному, потому что он ознаменовывал окончание зимы, пробуждение природы из зимней спячки. Сам праздник называется Сороки или Жаворонки, а в церковном календаре – Сорок святых.

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.

День встречи весны — праздник Жаворонки 22 марта, на Руси отмечали издавна. Было поверье, что на Сороки прилетает сорок птиц, что сорока начинает строить себе гнездо и кладет в него сорок палочек. На Сороки день с ночью равняется, наступает день весеннего равноденствия, и начинается настоящая весна.

Праздник Жаворонки стал называться еще и «Сороками». Не в честь белобоких врановых, а в честь сорока мучеников севастийских. Это были воины-христиане, которые приняли мученическую казнь за веру, память их празднуется 22 марта. Жаворонки к воинам никакого отношения не имели, но число сорок прочно приросло к празднику. Сорок сороков. Сорок мучеников. Сорок святых.

По традиции, к началу этого праздника, выпекали из теста вешних птичек жаворонков – птиц, которые возвращаются первыми. «Жаворонок за собой сорок птиц привел».

По народным приметам, их прилёт означал установление теплой весенней погоды. Поэтому жаворонки были желанными гостями – выпеченных жаворонков клали на подоконник перед раскрытым окном. Съедать их принято не сразу. Птичек раздавали детям, и те с криком и звонким смехом бежали закликать жаворонков, а с ними и весну. Дети забирались с жаворонками на крыши домов и сараев, усаживали на ветки, подбрасывали вверх, накалывали на палки и поднимали и бежали на возвышенное место и, сбившись в кучу, начинают, что есть мочи, кричать: «Жаворонки, прилетите, студену зиму унесите, теплу весну принесите: зима нам надоела, весь хлеб у нас поела», сопровождая это песнями и танцами. Так продолжается до самого обеда: деревня полна детских песен, детского крика, детского смеха. Набегавшись вволю, ребятишки опять собираются в одно место и начинают есть своих ржаных птиц. Едят обыкновенно всю птицу за исключением головы, которую малыши берегут каждый для своей матери. Кончается празднество тем, что ребятишки целуются между собой, поздравляют друг друга с весенним праздником и разбегаются по домам. А дома каждый мальчик отдает голову жаворонка матери, со словами: «На-ко, мама, тебе голову от жаворонка: как жаворонок высоко летел, так чтобы

и лен твой высокий был. Какая у моего жаворонка голова, так чтобы и лен такой головастый был».

Были народные приметы в чести.

Сороки тёплые – сорок дней будут тёплыми, и ранняя весна придет.

Если же холодные Сороки – жди сорок холодных утренников.

Как испечь Жаворонки

Рецепт прост. Сухие дрожжи 1,5 чайной ложки муки пшеничной, 500 грамм соли, 1 чайная ложка сахара, 2-2,5 столовые ложки воды, 300 мл. теста. Тесто замесить плотное, дать подойти в два раза, обмять и на часик отправить в холодильник.

После того, как тесто подошло, сформируйте булочки, смажьте верх и выпекайте 30-35 минут при температуре 190 гр..

Для смазывания в маленькой чашечке необходимо заварить крепкий черный чай (пакетик), развести там 3 столовые ложки сахара, и 0,5 столовой ложки крахмала. Прогреть все это в микроволновой печи — получится такой сладкий чайный кисель.

Выпекание из просфорного теста.

Противень смазывается пчелиным воском – по уставу постное масло разрешается только на выходных .

Для этого потребуется:
Вода – 0,5 л, соль – 1 чайная ложка, дрожжи – 10 гр, мука – 1 кг 100 гр

Смешиваем муку с солью и дрожжами, затем всыпаем всю массу в воду и замешиваем очень крутое тесто . Ставим на 40 минут в тёплое место и даём один раз подняться. Формуем из теста лепешку, отрезаем ножом полоску и раскатываем в «колбаску». Важно, чтобы движения рук были от середины к краям нашей заготовки.

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.