СЕМЕЙНЫЕ ЦЕННОСТИ

Жаворонков пекут в день памяти 40 мучеников в Севастийском озере мучившихся. Этот праздник в Русской православной церкви отмечается 22 марта по новому стилю. Он непереходящий, то есть дата его фиксирована. На Руси церковный праздник – день памяти сорока мучеников Севастийских – называли Жаворонки или Сороки (с ударением на первый слог). Самый яркий обычай этого дня – печь постные булочки в виде птиц- жаворонков.



Авторский проект Анны МИНИНОЙ

**22 марта – Сороки, Жаворонки**

На Жаворонки день с ночью мерятся. Зима кончается, весна начинается. Это один из весенних праздников, который был посвящён встрече Дня весеннего равноденствия, которое было чуть ли не главным событием в жизни славян.

На Руси существовала вера в то, что в этот день из тёплых стран прилетают сорок разных птиц, и первая из них – жаворонок.

На Жаворонки обычно пекли «жаворонков», в большинстве случаев с распростёртыми крылышками, как бы летящих, и с хохолками. Птичек раздавали детям, и те с криком и звонким смехом бежали закликать жаворонков, а с ними и весну.



**За семейными традициями живёт Русь святая...**

Давно прошло детство, незаметно пролетела юность. Да что там говорить, прошли десятилетия... Будучи в возрасте, который называют старшим поколением, сегодня моя собеседница вспоминает счастливые годы детства, свою большую семью: маму Надежду Алексеевну, отца Николая Александровича Гусевых, братьев и сестру Вениамина, Льва, Алексея, Сергея, Надежду, а с ними праздники и будни. Но сейчас, как вы поняли, разговор о празднике, на который прилетают жаворонки!

По словам собеседницы, печь птичек её мама начинала рано утром, когда дети ещё спали. Аромат выпечки разносился по всему дому и даже выходил на улицу. В памяти Наталии Николаевны этот запах остался не только как вкусный, но и как запах безвозвратно ушедшего времени, счастливого детства.

Проснувшись, ребята бежали к печке, столу, на котором уже «отдыхали» жаворонки. Мама целовала детей, а они её, поздравляя друг друга с весной. Ребятишки одевались и бежали на улицу. У каждого из них были птички. Они кликали весну, и им казалось, что она их слышит. «А самое главное, что осталось в памяти, нам, детям, казалось, что если мы её не будем усердно звать, она не придёт. Праздник продолжался дома. Всей большой семьёй мы пили чай, ели жаворонков и поздравляли папу с днём рождения. Какое это было удивительное время!» – вспоминает Наталия Романова (Гусева).

Сегодня спустя десятилетия эти воспоминания греют душу моей собеседнице, а с ней и мне. Приятно поделиться такой доброй темой с читателями. Да и что говорить про воспоминания?.. Они с каждым годом становятся всё дальше и дальше от нынешней жизни. Кто их когда ещё вспомнит и расскажет...

**Анна Минина**

**– Наталия Николаевна, сохранилась ли преемственность в вашей семье печь жаворонки, кликать весну?**

– Конечно, таких жаворонков, каких подавала мама нам из русской печки, я вряд ли смогу испечь. Но я делала их для маленькой дочки, для папы, для мужа, сейчас – для внука. И, конечно, в этом году, в Год семьи, обязательно испеку жаворонков для нашей семьи. Будем пить чай, вспоминать маму, папу, бабушку, прабабушку, деда, прадеда. Надеюсь, что со временем эту традицию – печь жаворонков – поддержит и моя дочь. Сегодня как никогда важно сохранять семейные традиции и обычаи, а вместе с ними Русь святую!

В Год семьи а не приготовить

ли нам жаворонков!?

Самый вкусный рецепт

Ингредиенты:

• 250 мл воды;

• 3 чайные ложки сухих дрожжей;

• 80 г сахарного песка;

• 80 г растительного масла;

• щепотка соли;

• ванилин или ванильный сахар;

• 4-4,5 стакана муки (примерно 500 граммов);

• изюм для украшения.

Приготовление:

1. Дрожжи залить водой чуть теплее комнатной температуры, растворить в воде и дать постоять 10–15 минут.

2. Просеять в миску пшеничную муку, добавить соль, сахар, ванилин, перемешать, добавить воду и растительное масло.

3. Вымешивать, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Накрыть ёмкость с тестом полотенцем и поставить в тёплое место. Когда тесто увеличится в объёме, его нужно немножко обмять и снова дать подойти. Весь процесс подхода теста займёт около 1,5–2 часов.

4. После тесто ещё раз обмять, раскатать в жгут и порезать на 18 равных частей.

5. Каждый кусочек раскатать ещё раз в жгут длиной 15 см. Завязать каждый узлом.

6. Придать одному кончику форму хвоста (немного расплющить и сделать несколько надрезов), а другому – форму головы птицы. Глазки можно сделать из изюма.

7. На смазанный маслом противень выложить жаворонков и поставить в тёплое место, чтобы они немного поднялись. Затем смазать их растительным маслом или сладким крепким чёрным чаем, тогда после выпечки они приобретут золотистый цвет.

8. Выпекать в течение примерно 20 минут при температуре 200 градусов.

9. Готовых жаворонков снять с противня, положить на деревянную поверхность, слегка сбрызнуть водой, накрыть полотенцем и оставить на 10–15 минут.

**А вот и жаворонки**

**с пылу с жару от семьи**

**Гусевых-Романовых**

****