МАСТЕР – КЛАСС «ЖАВОРОНКИ ПРИЛЕТИТЕ, ВЕСНУ — КРАСНУ ПРИНЕСИТЕ» (НЕТРАДИЦИОННАЯ ТЕХНИКА ЛЕПКИ ЖАВОРОНОК ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА)

Воспитатель: Исаенко О.В.

Цель: познакомить детей с традицией **выпечки** птиц из теста ко дню весеннего равноденствия.

Программные задачи:

- познакомить детей с православным обычаем встречи прилета птиц, дать представление о народном празднике прихода весны;
- пробудить в детях **интерес к русской истории**, к богатому миру народных традиций;
- познакомить с основными приметами, связанными с этим праздником;
- приобщать детей к традициям народного фольклора;
- расширять кругозор, закреплять знания о птицах;
- создать атмосферу добра и радости через участие в играх.

У русского народа существовала вера в то, что 22 марта из теплых стран прилетают сорок разных птиц, которые приносят на своих крыльях настоящую, теплую весну, а первыми из этих птиц были жаворонки. Именно в этот день хозяйки пекли из постного теста сорок «жаворонков».

«Жаворонок»

На солнце тёмный лес зардел,
В долине пар белеет тонкий,
И песню раннюю запел
В лазури жаворонок звонкий.
Он голосисто с вышины
Поёт, на солнышке сверкая:
«Весна пришла к нам молодая,
Я здесь пою приход весны».

Василий Жуковский

В Великий пост на Руси хозяюшки пекли «жаворонков». Это булочки-птички из постного теста, иногда вылепленные вместе с гнездами и яичками.

С помощью подобных птичек на Жаворонки выбирался семейный засевальщик. Для этого в жаворонок запекалась монета, лучинка и пр., и мужчины вытаскивали себе печеную птичку. Кому выпадал жребий, тот и разбрасывал первые пригоршни зерен во время начала посева.

Наблюдали в этот день за погодой: если на Сороки тепло, то так же будет еще в течение 40 дней. Теплый ветер сулил дождливое лето. Первый гром, прозвучавший над голым лесом, предвещал голодный год, а мороз на Жаворонки, напротив, обещал урожай — особенно проса.

Рецепт теста

Тесто для жаворонков можно замесить на обычном подсолнечном масле с самой обыкновенной пшеничной мукой. Но, чтобы жаворонки действительно запели, а душа им откликнулась тем же, давайте обратимся к рецепту наших мудрых предков.

1-1,5 ст. воды
3 ст. муки пшеничной
1 ст. муки льняной
0,5 ст. сахара
1\4 ч.л. соли
0,5 ст. льняного масла
20-30 г свежих дрожжей или 1 ч.л. сухих.

Разнообразие «жаворонков»

Московские жаворонки

Архангельские жаворонки

Рязанские жаворонки

Тульские жаворонки

Лепим жаворонков

СПОСОБ 1.

Разделите тесто на небольшие колобки – около 40 штук. Из каждого колобка скатайте жгутик длиной порядка 15 см.

Сверните жгутик теста петелькой и проденьте через нее один краешек полоски. Если тесто липнет к рукам – обмакните их в льняное масло.

Придадим полученной петле форму жаворонка. Узелок – это тельце. Верхний конец – голова жаворонка, сформируйте ее более круглой и вытяните тонкий клювик.

Нижний край теста, который оказался под узлом будет хвостиком жаворонка. Расплющите его и сделайте ножом надрезы, имитируя перья хвоста.

Так выглядит готовый жаворонок

СПОСОБ 2.

1.Распределите шарик теста по столу таким образом, чтобы получилась голова жаворонка

2.Разрежьте "веер" на две части формируя хвост и крыло. Разрежьте хвост и крыло на тонкие полоски, наподобие перьев.

3.Загните крыло вверх, как будто жаворонок взмахнул им.

4.Вот так этот вариант выглядит в готовом виде. Не забудьте смазать горячую булочку постным маслом, чтобы она блестела.

СПОСОБ 3.

1.Раскатайте широкую полоску и слегка ее приплюсните, сложите ее уголком. как будто хотите завязать в узел.

2.Из верхней части сформируйте голову, слепите клювик, вставьте глазки - изюминки. А из концов сделайте крылья, расплюснув и надрезав их.

СПОСОБ 4.

1.Жаворонок делается из двух полосок, сложенных крест на крест.

2.Загните кверху один конец нижнего жгутика и сформируйте из него голову, слепите

3.Остальные три конца расплюсните, придавая им форму крыльев и хвоста. Надрежьте, чтобы увеличить сходство. Сгладьте швы, чтобы жаворонок смотрелся более цельным.

Готовые жаворонки

Когда все птички готовы, усадите их на смазанный маслом и посыпанный мукой противень (можно просто на лист бумагу для выпечки). Пусть они постоят немного в теплом месте, поднимутся. Выпекать нужно 20 минут в духовке при температуре 180° С.

Жаворонки готовы

Испеченных «Жаворонков» ставили на окно и раздавали детям. Нужно было выйти на улицу и, подбрасывая вверх птичку из теста приговаривать заклички:

Жаворонки, жаворонки!
Прилетите к нам,
принесите нам
лето!

Жаворонки, летите!
Скорее весну
красную несите,
нам холодная зима
надоела.

Берите своих румяных жаворонков и идите закликать весну!

СПАСИБО

ЗА ВНИМАНИЕ!