

The background is a soft-focus image of a spring scene. It features vibrant green leaves on the left and right sides, and a cluster of delicate pink cherry blossoms in the upper right corner. The overall color palette is light and fresh, with a bokeh effect of light green and yellow spots.

Народный календарь Народный календарь и дети

**Знакомимся с традициями
встречи весны**

**Старинный славянский
праздник Жаворонки
(другое название – Сороки)
празднуют *22 марта*
– в день весеннего
равноденствия.**

**Считалось, что в этот день возвращаются
на родину жаворонки,
а за ними летят
и другие перелетные птицы.**





Обычай

На Жаворонков в деревнях, а иногда и в городах, исполняли обряды: пекли жаворонков, а ещё, рано утром, хозяйки пекли из ржаной или овсяной муки сорок шариков — «сороки святые — колобаны золотые»

и по одному шарик у выбрасывали каждый день за окошко, приговаривая:

Мороз, красный нос,
Вот тебе хлеб и овёс,
А теперь убирайся,
Подобру-поздорову!

Верили, что мороз, наевшись хлебных шариков, уйдёт до следующего года и не станет мешать в посевных весенних работах.



Закличка

***Жаворонки, прилетите!
Студену зиму прогоните!
Теплу весну принесите!
Зима нам надоела,
Весь хлеб у нас поела!***

Птичек из теста (жаворонков)

**дети насаживали на шесты, бежали с ними в поле или
усаживали их на крышу, при этом распевая песни -
заклички, привлекающие жаворонков, а с ними – весну.**

Поговорки и приметы

- Сколько проталинок – столько жаворонков.
- На Сороки сорок птиц прилетают. Сорок пичуг на Русь пробираются.
- Если птицы начали вить гнёзда на солнечной стороне – жди холодного лета.
- Жаворонок является к теплу (к траве), зяблик – к стуже.
- Увидел скворца – знай: весна у крыльца.
- Если на Сороки синица запела – тепло ворожит.
- Журавль солнце приносит.
- Журавль прилетел и тепло принёс, на болоте растает.
- Ранние ласточки – к счастливому, урожайному году.

Рецепты приготовления жаворонков

Жаворонки сдобные

Ингредиенты:

3 стакана муки, 125 г молока, 10 г дрожжей, 15 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, соль, 1 ст. ложка растительного масла.

Приготовление

Приготовить дрожжевое тесто из указанных ингредиентов и сформовать из него жаворонков. Смазать их сверху яйцом и выпечь в духовом шкафу.

Жаворонки праздничные

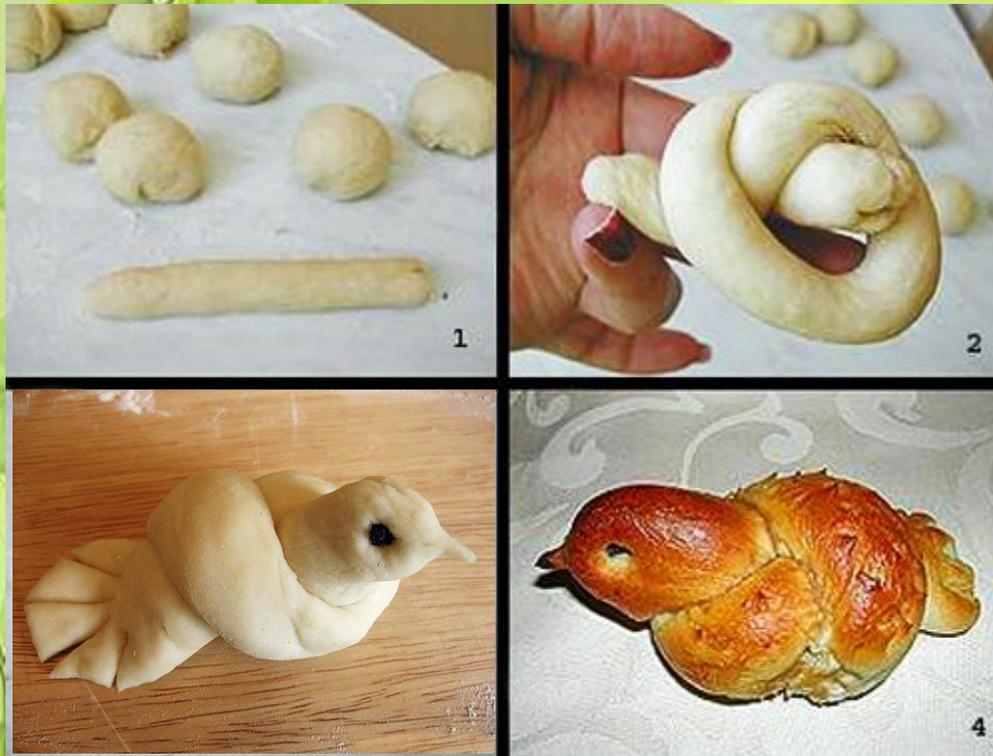
Ингредиенты:

3—3,5 стакана муки, 1—2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан кефира или простокваши, 1/2 пачки сливочного масла, 1 ч. ложка соды, уксус.

Приготовление

Яйца растереть добела с сахаром, влить кефир или простоквашу, положить погашенную уксусом соду, растопленное сливочное масло, муку и замесить тесто. Дать ему постоять 10—15 мин, затем сформировать жаворонков, смазать яйцом и выпечь в духовке.

По давней традиции в домашнем приготовлении жаворонков принимали участие дети



Простое традиционное оформление жаворонков завязыванием жгутиков в узелок.