

Е.Е. ЛЕБЕДЕВА, заведующая отделом программно-методического обеспечения  
Центра художественного образования МГДД(Ю)Т

# ДАВАЙТЕ УСТЕЧЕМ «ЖАВОРОНКОВ»!



Уздревле так повелось, что мамы и бабушки учили дочек и внучек кулинарным премудростям. От поколения к поколению передавались секреты национальных блюд, рецепты засолок, тонкости пекарского мастерства. Это помогало юным хозяйкам в самостоятельной жизни. В городских условиях традиции приготовления особенных блюд, связанных с определенными обрядами и праздниками, были постепенно утрачены. Но в некоторых селах и деревнях России и сейчас пекут «жаворонков», сопровождающих обряд «встречи Весны» в день весеннего равноденствия.

*Жавороточки, молодяточки,  
Прилетите к нам,  
Принесите нам  
Весну-красну  
И зиму теплую.  
Чувиль-виль-виль-виль,  
«Жаворонков» печем,  
Ключом припечем,  
Гребешком причешем.*

В ряде деревень с «жаворонками» ходили в поле, где их бросали с особой припевкой. В этом случае обрядовая выпечка была символом не только прихода весны, но и будущего богатого урожая.



## РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ЖАВОРОНКОВ»

**Продукты (на 12 булочек):**

Мука — 1 кг  
Молоко — 500 г  
Сахарный песок — 50 г  
Яйца — 2 шт.  
Соль — 5 г  
Дрожжи (сухие) — 1 пакет  
Масло раст. — 50 г

В настоящее время «жаворонков» по большей части выпекают для игр детей, их обрядовое значение почти утеряно. Однако еще в конце XIX — начале XX в. с «жаворонками» были связаны особые ритуалы. В некоторых селах, перед тем как съесть эти вкусные булочки, девушки подвешивали «жаворонков» на ниточках на ветки деревьев, а юноши снимали и съедали подарок понравившейся девушки. В других селах «жаворонков» подбрасывали в воздух с особым припевом:



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Просейте муку, размешайте в ней дрожжи, сахар, соль. Сделайте в муке углубление и, постепенно вливая в него теплое молоко, замесите тесто. В уже вымешенное тесто влейте растительное масло, выложите в большую посуду, накройте полотенцем и дайте подойти в теплом месте около часа.



2. Выньте тесто из посуды, хорошо обомните, разделите на шарики (12 штук).



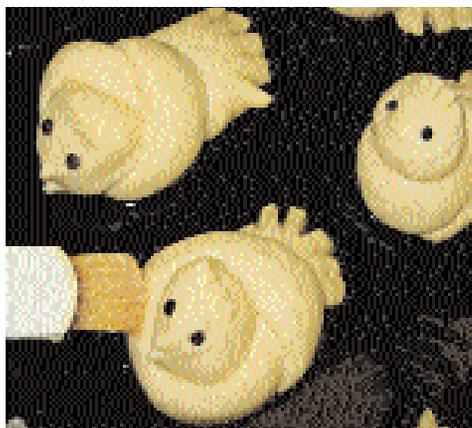
3. Шарики обомните, раскатайте в небольшие жгуты, завяжите узелком — перед вами «сидящий жаворонок». Один конец завязанного жгута надрежьте ножом — получится хвостик, из другого — вылепите носик и на макушке головки хохолок, из черного перца-горошка сделайте глазки.



4. «Летающий жаворонок» приготавливается тоже из шарика. Нажмите на шарик ладонью — получится лепешечка, надрежьте ее с четырех сторон ножом. Из одного из четырех краев надо вылепить круглую головку с клювиком и хохолком. Остальные края надрежьте ножом — получатся крылышки и хвостик.



5. «Жаворонков» надо хорошо смазать сверху яйцом и поставить перед выпечкой на 30 мин в теплое место.



6. Выпекать булочки следует в предварительно разогретой духовке, на смазанном растительным маслом противне 20–30 мин при температуре 200–210 °С.



*Приятного аппетита и хорошего настроения!*

