

**МАСТЕР – КЛАСС ДЛЯ
ВОСПИТАТЕЛЕЙ
«ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЖАВОРОНКОВ ИЗ
ТЕСТА»**

Подготовили и провели:

воспитатель

Хайлова Екатерина Анатольевна



в день весеннего равноденствия
желаю тебе благоденствия

желаю тебе благоденствия

в день весеннего равноденствия

**22 марта – день весеннего
равноденствия**

**22 марта – древний славянский
праздник – «Жаворонки»**

22 марта – «Сороки»

 MyShared



В народе этот день считался днем второй встречи весны (первая была на Сретение, третью ждали на Благовещение), одним из самых больших праздников в году. Крестьяне говорили, что «на Сороки день с ночью меряется, зима кончается, весна начинается».

В Великий пост на Руси хозяйшки пекли «жаворонков». Это булочки-птички из постного теста, делали с пожеланиями или с монетами. Пекли по количеству домочадцев



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 полосу 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.

**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!**