**Как испечь жаворонков**

в день святых сорока мучеников

В день святых сорока мучеников, 9/22 марта, Церковь празднует память 40 мучеников, в Севастийском озере мучившихся.

 Благоговея к памяти святых 40 мучеников, совершаемой всегда в Четыредесятницу, Православная Церковь постановила совершать в день преставления их литургию, облегчать пост и тем этот день делать торжественнее. По обычаю, в этот день пекутся жаворонки.

 Для теста: 2 кг муки, 50 г дрожжей, 250 г растительного масла, 1 стакан сахара, 0,5 л воды, щепотка соли.

Для смазки: сладкий крепкий чай.

 Жаворонки делаются из крепкого, упругого теста. Из куска хорошо выбродившего теста раскатать валик, нарезать на куски массой примерно 100 г, раскатать из них жгуты, завязать узлом, головке придать соответствующую форму, воткнуть изюминки-глаза, слегка примять пальцами хвостик, сделать маленьким ножичком надрезы-перышки, смазать поверхность настоем крепкого чая с сахаром, испечь.

 Голубки, как и жаворонки, изготавливаются из жгута теста, который надо раскатать так, чтобы один конец был тонким и гибким — головка, а все тело потолще, удлиненное, его надо слегка примять пальцами. Хвост веерообразно надрезать ножиком. Для крылышек тесто тонко раскатать, вырезать крылышко, надрезать перышки, смазать чаем, последняя деталь — изюминки-глазки.

 Колобки делаются совсем просто. Валик теста нарезать на куски, закатать из них шарики, положить на смазанный маслом металлический лист (противень), дать время для расстойки, после чего смазать с помощью кисточки чаем, тогда после выпечки колобки действительно будут иметь гладкую, блестящую, золотистую поверхность (колобаны золотые).

Жаворонки

просфорной Свято-Симеоновского кафедрального собора

Своим многолетним рецептом делится Татьяна Меркурьевна Иванова, пекарь просфорной Свято-Симеоновского кафедрального собора

В русском народном календаре очень тесно переплелись древние славянские и православные праздники. Вот, например, весну крестьяне встречали песнями и играми трижды – на Сретение, на Сороки (сорок мучеников Севастийских) и Благовещение.

 А ещё на Сороки был обычай выпекать жаворонков – птиц, которые возвращаются первыми. По народным приметам, их прилёт означал установление теплой весенней погоды. Поэтому жаворонки были желанными гостями – их выпекали из теста и клали на подоконник перед раскрытым окном. А дети забирались с жаворонками на крыши домов и сараев и оттуда «кликали весну».

 В Свято-Симеоновского кафедральном соборе (г. Челябинск) тоже есть традиция в Великий пост на память сорока Севастийских мучеников выпекать для трапезной жаворонков. Неизвестно, как давно она возникла, и было ли это до революции в порядке вещей. Но с начала 90-х годов каждый Великий пост тех, кто приходил в трапезную в день памяти сорока мучеников Севастийских, угощали булочками в форме первых вестников весны.

 Традиция – вещь серьёзная.

 Вот рецепт просфорной Свято-Симеоновского кафедрального собора, как испечь "жаворонки" в духовке.

 Печь будем из просфорного теста.

Противень смазывается пчелиным воском – по уставу постное масло разрешается только на выходных.

 Нам потребуется:

Вода – 0,5 литра

Соль – 1 чайная ложка

Дрожжи – 10 грамм

Мука – 1 килограмм 100 грамм

 Смешиваем муку с солью и дрожжами, затем всыпаем всю массу в воду и замешиваем очень крутое тесто . Ставим на 40 минут в тёплое место и даём один раз подняться. Формуем из теста лепешку, отрезаем ножом полоску и раскатываем в «колбаску». Важно, чтобы движения рук были от середины к краям нашей заготовки.

 Затем сворачиваем полоску в неравномерный узел. Более короткий край будет головкой, более длинный – хвостиком.

 После этого надавливаем пальцем на хвост, чтобы стал более плоским , и разрезаем его ножом на несколько «перьев».

 Последний штрих – глазки. Ими могут стать изюмины, гречневая крупа, мак – в зависимости от размеров вашей птички.

Теперь даём изделию расстояться 20-30 минут и выпекаем в духовке, разогретой до 180 гр. С, 25-30 минут.

http://www.odnoklassniki.ru/group51969943601367/topic/62457499030999