

У молодежи в этот день были свои забавы и игры. Они собирались на танцы. Сначала девушки исполняли обряд замыкания зимы и размыкания весны. Они разрывали сорок веревочек или разламывали сорок палочек. Это действие, по мнению наших предков, разрывало пути злых духов, сковывающих землю зимой, и способствовало наступлению весны. Затем начинались массовые гулянья.

Впрочем, весна могла быть и обманчивой — утренние морозы еще бывали сильны. Если 22 марта случался утренний мороз, говорили, что начались Сороки — сорок морозных дней. Чтобы защититься от «утренников», хозяйки пекли из ржаной или овсяной муки сорок шариков. Про них говорили: «Сороки святы, колобаны золотые». Шарик полагалось по одному в день выбрасывать из окна в течение сорока дней.

В этот день нельзя было прогонять птиц со двора, запрещалось разорять птичьи гнёзда. Считалось добрым знаком увидеть жаворонка в этот день.



Приметы

На Сороки день с ночью мерится, равняется.

Во что Сороки, во то и Петровки.

Если заморозки продержатся сорок дней, то летом будет тепло.

Мороз, случившийся 22 марта обещает урожай, в особенности проса.

Какая погода на Сороки, такой она будет еще сорок дней.

Слышится гром — к голодному году.

Теплый ветер сулит дождливое лето.

Галки и сороки встречаются в большом количестве, значит, скоро будет тепло.

Чайка прилетела — скоро лед пойдет, весна начнется, жаворонок прилетел — к теплу, зяблик — к стуже.



МАДОУ «Детский сад № 58»

618417, Пермский край, г. Березники,
ул. В.Бирюковой, д.3

МАДОУ «Детский сад № 58»



История праздника

Сороки

Тел. 8(3424) 23 22 78

Пермский край, г. Березники ул. В. Бирюкова д. 3

История праздника

Народный праздник «Сороки» отмечается 22 марта (по старому стилю — 9 марта).

В православном церковном календаре это день почтения памяти сорока мучеников Севастийских.

Дата получила свое название в честь воинов-христиан, принявших мученическую смерть. Все они были родом из Каппадокии, служили в римском войске. Военачальник потребовал, чтобы христиане вместе с остальными солдатами принесли жертву языческим богам. После отказа их подвергли пыткам, а потом раздели и заставили стоять в покрытом льдом озере в течение ночи. К утру один из воинов не выдержал — и побежал к тепловой бане. Однако, его место среди мучеников занял римлянин Аглаий, которого впечатлила стойкость духа христиан.

Военачальник увидел, что солдаты не отчаялись и не сдались, и приказал всем перебить колени, а затем казнить.

Другие названия праздника: «Сорок сороков», «Сорок святых», «День жаворонка», «Жаворонки».

Традиции

Согласно народному календарю, в этот день зима кончается — весна начинается, день с ночью меряется — равняется (наступает равноденствие).

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». А предвестниками весны были жаворонки (хотя на Сороки, по поверью, из-за моря прилетали 40 разных птиц).

На Руси к этому дню хозяйки выпекали из теста печенье в виде птиц, как правило, сорок штук — по числу погибших мучеников. Для этого использовали упругое, хорошо вымешанное тесто, а в качестве смазки применяли сладкий крепкий чай. Печенье давали ребятам, приговаривая: «Жаворонки прилетели, на головку детям сели». Детвора залезала на крыши, привязывала «жаворонков» к шестам и зазывала птиц скорей прилетать и приносить весну. Затем выпечку крошили и раскидывали по сторонам.



Рецепт постных булочек-жаворонков

Ингредиенты:
мука—3,5стакана;
дрожжи—20г;
сахар—0,5стакана;
ванильный сахар—1ч.л.;
соль—1ч.л.;
растительное масло — 1/3 стакана;
вода—1стакан;
изюм—по вкусу;
кунжут — для посыпки.

Разведите дрожжи с обычным и ванильным сахаром, солью в миске и добавьте тёплую воду. Постепенно всыпайте просеянную муку. Влейте растительное масло. Замесите тесто до эластичности (оно не должно прилипать к рукам).

Накройте тесто полотенцем. Поставьте в тёплое место на 30 минут. После подъёма обомните тесто.

Формирование «жаворонков». Разделите тесто на небольшие шарики. Раскатайте каждый в жгут длиной 15 см. Сформируйте узелок. Вытяните клюв. Прикрепите изюминки для глаз. Сделайте надрезы для хвостика.

Выпекание. Выложите булочки на пергамент. Смажьте растительным маслом. Посыпьте кунжутом. Выпекайте при 180 °С 20 минут.