**Особые блюда Великого поста**

В России есть традиционные блюда, которые готовились к определенному дню. «Жаворонки» – к дню памяти Сорока мучеников Севастийских – это 22 марта по новому стилю, «лествица» (лесенка из теста) – к дню памяти святого Иоанна Лествичника (4-я Неделя Великого поста), а на крестопоклонной неделе (третья Неделя Великого Поста) пекли кресты из теста. И жаворонков, и кресты, и лествицы освящали в храме, потом ели.

**ЛЕСТВИЦЫ, КРЕСТЫ И ЖАВОРОНКИ**

Треть стакана растительного масла, треть стакана воды, две ложки меда, ржаная мука – до замеса пластичного теста.

Вымесить тесто, раскатать тонкими колбасками и сформовать лествицы-лесенки. Количество ступенек не имеет значения.





Для жаворонков тесто разделяем на шарики размером со среднее яблоко, шарик раскатываем, затем из него делаем колбаску. Заворачиваем колбаску в узелок и из одного кончика формируем головку жаворонка, а из другого – хвостик.

<http://www.odnoklassniki.ru/group51969943601367/topic/62457490707927>

**КРЕСТЫ НА КРЕСТОПОКЛОННУЮ**

Кресты Самарские

3 стакана муки

1 стакан крахмала

1ч.л. разрыхлителя

¾ стакана растительного масла

¾ стакана воды

¼ стакана сахара

Ванилин

Замесить тесто. Раскатать слоем 1-2 см и сделать тестяные крестики. Украсить изюмом и цукатами. Запечь 15 минут, пока слегка поднимутся. Эти крестики должны остаться белыми, румяными они не станут. Снимать аккуратно, чтобы не сломать.

**КРЕСТЫ МОНАСТЫРСКИЕ**

½ стакана газированной минеральной воды

½ стакана растительного масла

Муки, сколько заберет.

Замесить тесто, вырезать крестики и выпекать приблизительно 15 мин.

**КРЕСТЫ ПОСТНЫЕ ДУШИСТЫЕ**

1кг муки

25 г дрожжей

 125 г нерафинированного подсолнечного масла

1 стакан сахара

250 г воды

Щепотка соли

Сладкий чай крепкий

Приготовить тесто, раскатать и вырезать выемкой или ножом «кресты». В центре пересечения перекладин вдавить изюминки. Печенье смазать сладким чаем и испечь.