

A cartoon illustration of a young boy with rosy cheeks, wearing a brown hat, a blue scarf, a yellow tunic with a red belt, and purple pants. He is holding a long wooden stick with a bright yellow sun on top. He is standing next to a large, golden-brown pancake that fills the left side of the frame. The background is a light yellow with a subtle texture.

"Масленица широкая"

Подготовили воспитатели
подготовительной группы №1:
Рахуба О.В.
Шитова Е.И.



Вид проекта: познавательно - творческий , краткосрочный .

Участники проекта: воспитанники старшего дошкольного возраста, педагоги, родители.

Форма проведения: групповая

Длительность проекта: 27.02.2023 – 03.03.2023

Предполагаемые результаты : сформированы представления детей о русском обрядовом празднике «Масленица»;
Имеют представление о различных жанрах устного народного творчества, народных праздниках, играх;

Итоговый продукт проекта: составление сборника семейных рецептов «Блинный пир на весь мир»



Цель: воспитывать патриотизм, основанный на традициях русского народа.

Задачи: развивать интерес к русским народным традициям; Расширять представления детей о русском обрядовом празднике «Масленица»; Познакомить с различными жанрами устного народного творчества.

Содействовать формированию сотрудничества детского сада и родителей воспитанников ;

Формировать любовь к Родине, ее традициям.

Формы и методы реализации:

1. Беседы, рассматривание иллюстрированного материала и фотографий, просмотр видеоматериала.
2. Дидактические, русские народные игры; самостоятельная и совместно организованная деятельность.
3. Чтение художественной литературы, пословиц и поговорок.
4. Рисование, лепка, художественный труд по теме проекта



Актуальность проекта: Россия богата своими традициями, но мы видим тенденцию к тому, что в наше время стали уходить в прошлое знания о народных гуляниях, когда праздники отмечали не только в своей семье, а целыми улицами, деревнями. Наши дети не видят примера от своих родителей. Масленица – один из ярких и веселых народных праздников, происходящий в конце зимы, всегда отмечался, шумно с блинами, ярмарками и скоморохами. Поэтому этот праздник оставляет светлые впечатления, прививая интерес к историческому прошлому страны. В результате реализации этого проекта дети знакомятся с национальной культурой и народными традициями, приобретают знания о смене сезонов, узнают новые народные песни, сказки, пляски, игры. У детей формируется познавательный интерес, воспитывается эмоциональное, положительное отношение к традициям русского народа.

Масленица

Понедельник – встреча

Что делать?
Печь блины и идти в гости к родственникам.
Обсуждать дизайн-проект чучела и прикидывать, где достать соломы



Вторник – заигрыши

Что делать?
Собираться большой компанией, веселиться и присматривать себе вторую половинку



Среда – лакомка

Что делать?
Идти к тёще на блины.
Свободным девушкам обязательно открыть дверь парню с блинами



Воскресенье – проводы

Что делать?
Жечь чучело Масленицы: самостоятельно или в парке со всеми, гулять и доедать блины



Суббота – золовкины посиделки

Что делать?
Отдыхать от гостей, доедать блины и набираться сил для проводов Масленицы



Пятница – тёщины вечерки

Что делать?
Ждать тёщу или позвать в гости родителей. Делать чучело Масленицы

www.beipressa.ru



Этапы проекта:

1.Подготовительный этап (информационно-накопительный)

Разработка содержания проекта, составление плана работы;

Подбор информационного материала для реализации проектных мероприятий (народные игры - забавы, иллюстрации, художественная литература, аудиозаписи с русскими народными песнями);

Подготовка методического материала (конспекты НОД, игр, совместной деятельности)

Подбор материалов для продуктивной деятельности;

Работа с родителями:

обратная связь- «Народные праздники дома» .



Понедельник - « Встреча гостей »

Просмотр мультимедийной презентации « Масленица »



Совместная деятельность - «Тарелочка для блинов»



«Заигрыш»

Беседа о значении названия «Заигрыш» - начинались катания на санях, лошадях . Заучивание закличек, загадок , пословиц о Масленице .



«Лакомка»

Беседа о значении названия «Лакомка»- пекли и вдоволь ели блины ;
Беседа «Значение и символика блинов»; Хороводная игра «ОЙ, БЛИН
ЗОЛОТОЙ!»;





«Разгуляй»

Аппликация на тему «Госпожа Масленица»

- Оформление выставки детских рисунков ; Просмотр мультфильма : « Масленица » ; Народные игры - забавы « Ручеёк » , « Звонарь » ;





Рассматривание альбомов и иллюстраций.

выставка рисунков «Масленица»



Лепка: «Девочка и мальчик пляшут»



Обратная связь- «Народные праздники дома» .





Печем блины на Масленицу



Блины на Масленицу

С яблочным припеком	На кефире	Кружевные	Ажурные
			
Ингредиенты			
• 4 яйца • 3 столовых ложки сахарного песка • 1 чайная ложка соли • 1 чайная ложка соды • 4 столовых ложки растительного масла • 2 стакана молока • 1 стакан муки • 1 яблоко	• 3 яйца • 2 столовых ложки сахарного песка • 1 чайная ложка соли • 0,5 чайной ложки разрыхлителя • 3 столовых ложки растительного масла • 0,5 стакана воды • 0,5 стакана кефира • 1 стакан муки	• 4 яйца • 1,5 столовых ложки сахарного песка • 1 чайная ложка соли • 1,5 чайной ложки соды • 4 столовых ложки растительного масла • 1,5 стакана молока • 1,5 стакана муки	• 3 яйца • 2 столовых ложки сахарного песка • 1 чайная ложка соли • 1 столовая ложка растительного масла • 4 стакана молока • 0,5 стакана муки
Приготовление			
• Яйца взбить до густой пены с сахаром, солью и содой • Добавить воду и молоко, перемешать • Постепенно ввести муку, разбивая все комочки, влить растительное масло • Яблоки мелко порезать • На смазанную маслом сковороду насыпать и разравнивать столовую ложку яблок, затем вылить тесто. • Выпекать с двух сторон	• Яйца, сахар и соль взбить до пузырьков • В кефир добавить разрыхлитель и воду и влить смесь в яйца • Вмешать муку, тесто должно быть по консистенции похоже на жидкую сметану • Добавить растительное масло • Выпекать на смазанной сливочным маслом сковороде. Переворачивать осторожно, так как блины на кефире легко рвутся	• Яйца взбить • Сахар, соль, соду добавить в просеянную муку и постепенно вмешать в яйца • Добавить молоко и растительное масло. Тесто должно получиться достаточно жидким • Залить тесто в кондитерский мешок или шприц • На раскаленную и смазанную растительным маслом сковороду выливать тесто узором	• Муку просеять, высыпать в нее пакетик дрожжей, соль, сахар, перемешать. Затем постепенно помешивая, влить в муку теплое молоко • Добавить растительное масло • Закрывать тесто и поставить в теплое место на час, чтобы оно поднялось • Взбить яйца и вмешать в тесто • Выпекать на разогретой сковороде

