

ПРОЕКТ

«БОЯРЫНЯ- МАСЛЕНИЦА»

Подготовила:к
Воспитатель группы
Голенкова Т.Н.



ПАСПОРТ ПРОЕКТА:

ВИД ПРОЕКТА:

Творческо-познавательный, групповой.

Место проведения проекта:

Комбинированная (средняя) группа

Участники проекта:

дети комбинированной группы и средней группы 1

(возраст 4-5 лет),

воспитатели (педагоги), родители воспитанников.



Актуальность проекта:

Масленица навсегда оставляет самые светлые впечатления, прививая интерес к историческому прошлому страны. В результате реализации этого проекта дети приобретают знания о смене сезонов, узнают новые песни, сказки, пляски, игры. У детей формируется познавательный интерес, воспитывается эмоциональное, положительное отношение к традициям. Усвоение традиционных культурных эталонов не только детьми, но и их родными, близкими, сотрудниками детского сада



ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

Создание условий для знакомства детей с народным праздником Масленица; воспитание любви и патриотизма к своей Родине.

ЗАДАЧИ:

Образовательные:

- знакомить детей с последним зимним праздником - Масленицей, посвященного солнцу, встрече весны и завершению зимнего периода;
- поощрять речевую активность детей;

Развивающие:

- развивать у детей познавательный интерес, творческое мышление, внимание, память;
- развивать умение и желание детей исполнять характерные народные песни и танцы;
- совершенствовать двигательные умения и навыки детей;

Воспитательные:

- воспитывать чувство патриотизма, основанного на русских традициях;
- воспитывать уважительное отношение к народным обрядам через ознакомление с произведениями художественной литературы, посредством различных видов музыкальной деятельности (пение, музыкально-ритмические движения);
- доставлять детям радость от народных игр, песен;



ПРОГНОЗИРУЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ:

Для детей:

- воспитанники, умеющие поддерживать беседу по вопросам, высказывать свою точку зрения;
- имеющие представление о народных праздниках, играх;
- владеющие знаниями масленичной кухни;
- интересующиеся изобразительной детской деятельностью;
- с интересом участвующие в народных играх;
- выражающие положительные эмоции (интерес, удивление, восхищение) при прочтении литературного произведения, прослушивании музыкального произведения;
- проявляющие интерес к искусству при просмотривании картин;
- активно и доброжелательно взаимодействующие с педагогом (отгадывание загадок о весне и зиме);

Для родителей:

- повышение компетентности педагогов и родителей по вопросам развития и воспитания детей через русские народные праздники;
- вовлечение родителей в жизнедеятельность ДООУ и установление партнерских отношений с семьями воспитанников;



История праздника Масленица

Масленица относится к переходящим, подвижным, праздникам, связанным с Пасхой. Празднуют Масленицу на последней неделе перед Великим постом, который длится семь недель и заканчивается Пасхой. А название «Масленица» возникло потому, что на этой неделе по православному обычаю мясо уже исключается из пищи, а молочные продукты ещё можно употреблять - вот и пекут блины масленые. Первоначально Масленицу называли Мясопустом, позже Сырной неделей. Согласно легенде, Масленица родилась на севере, отцом её был Мороз. Однажды в суровые морозы человек заметил её, прячущуюся за огромными сугробами.

Он позвал её помочь людям, развеселить их, согреть и накормить.

Масленица пришла. Но она оказалась не хрупкой девушкой, какой её увидели сначала, а здоровой бабой, с румяными щеками, коварным взглядом, громким смехом. Обычай празднования Масленицы ведёт своё начало с древнейших времён и римских праздников, которые в Западной Европе превратились в карнавалы. Кроме того, обычаи Масленицы идут от обрядов славян-язычников.



МАСЛЕНИЦА



Обряд празднования Масленицы связан с проводами зимы и встречей весны. После крещения Руси Масленица празднуется в последнюю неделю перед Великим постом, за семь недель до Пасхи.

По легенде, Масленица родилась на Севере. Однажды в лютые морозы один человек попросил Масленицу помочь людям, согреть и развеселить их. И Масленица пришла к людям. Она была огромного роста, румяная, хохотушка. Масленица заставила людей забыть о зиме и пуститься в пляс.



Масленичная неделя

Щей!

Понедельник-
встреча.
Начинали печь
блины.

Вторник-
называется
заигрышами.
Главной в этот день
была любовная тема.
Родители пекли
горы блинов.

Среда- лакомка.
Зятья к тещам
приходили на
блины.

Широкий
четверг -
начинается
настоящий
разгул.

Пятница-
тещины вечерки,
теперь уж зять
тещу блинами
угощает!

Суббота- золовкины
посиделки.
Невестка дарит
подарки. В этот
день сжигали чучело.

Прощенное
воскресение-
проводы,
целовальник.
Заканчивается
гуляние, сжигаются
последние чучело.



Почему именно блины?

Традиция их выпекать появилась еще с древних времен. Люди обращались к богу солнца– Яриле. С его ярким приходом зима уступала трон весне и стартовала пашня, сеялся хлеб, люди снимали тяжелые тулупы и радовались теплему воздуху. А солнце похоже на блин. Тонкий хлебец, в котором кроме муки, яиц и молока ничего нет, готовился как в богатых домах, так и в бедных избах. Таким образом, хозяйюшки старались воплотить образ Ярила своими руками и угощали своим творением детишек, друзей, родственников.



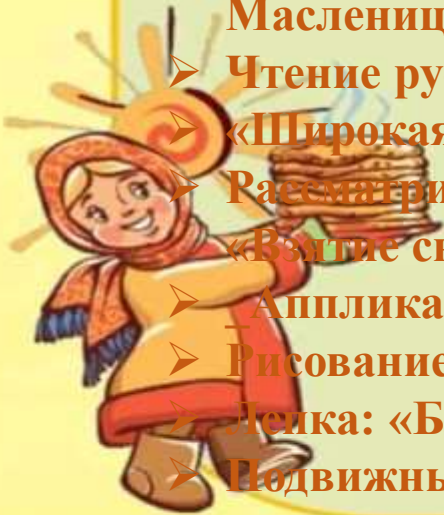
I ЭТАП- ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ (информационно - аналитический)

- **Обсуждение целей и задач проекта;**
- **Подбор методической литературы, интернет – ресурсов;**
- **Разработка методических материалов;**
- **Подбор детской литературы по теме проекта;**
- **Подготовка наглядного иллюстрированного материала по теме проекта;**
- **Пополнение предметно-развивающей среды;**
- **Создание необходимых условий для реализации проекта;**



II ЭТАП- ОСНОВНОЙ (практический)

- Беседы о праздниках, традициях русского народа «Что за праздник, Масленица?», «Как отмечать Масленицу».
- Беседа о правилах поведения во время праздника, беседа на тему: «Огонь – не забава!».
- Сюжетно-ролевые игры «Семья», «Детский сад», «Магазин», «Кухня», «Мастерская».
- Заучивание закличек, загадок, частушек, потешек, песен о Масленице.
- Проведение русских народных игр: «Петух», «Кукареша», «Ручеёк».
- Просмотр мультимедийной презентации «Широкая Масленица!».
- Просмотр мультипликационных фильмов: «Смешарики- Масленица» «Широкая Масленица» и др.
- Чтение русского фольклора, стихотворений о масленице: «Этот праздник к нам идёт...», «Широкая Масленица» и др.
- Рассмотрение репродукции картины Б.М.Кусодиева «Масленица», В.И Сурикова «Взятие снежного городка»
- Аппликация: «Солнышко , нарядись и в блиночек превратись!», «Кукла масленица»
- Рисование: «Барышня-Масленица».
- Лепка: «Блины ,блиночки, блинчики»
- Подвижные игры на прогулке «Блины», «Гори-гори ясно», «Масленичные ворота»





Просмотр
мультпликационного
фильма
«Масленица пришла»

**Рисование:
« Масленица пришла! »**





Раскрашивание :
«Широкая Масленица»



Художественно-эстетическое направление:
Музыкальный номер:
«Блинчики , оладушки»



Реализация проекта.

Продуктивная деятельность.

Лепка : «Блин, блинок, блиночек »



Мы на Масляной неделе
Сто блинов, наверно, съели.
С мёдом, маслом и вареньем.
Вкуснотища! Объеденье!

Вот такие блинчики напекли
ребята .И начинка у
блинчиков разная, да вкусная:
икра, черника и клубника .



**Аппликация:
«Кукла Масленица»**



**Масленица, масленица!
Зима к лету тянется,
Там Весна проказница
Примеряет платица.**





III ЭТАП- ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ

- Семейные фирменные рецепты блинов;
- Семейный фотоархив;
- Рецепты вкусных блинов на масленицу;



Масленица! Масленица,
Круглые бока!
В небе солнце ластится
Знать весна близка.

На тарелке блинчики
Горкой у меня,
Круглые, румяные
Солнышку родня!





Фирменный рецепт блинов от семьи Зиновьевых

Блины на молоке

Ингредиенты

- Молоко - 500 мл
- Яйца - 3 шт.
- Мука - 280 г
- Сахар - 1-2 ст.л.
- Соль - 1 ч.л. (без горки)
или по вкусу
- Растительное масло -
3 ст.л. + масло
для сковороды

Приготовление

В миску разбить яйца, добавить соль и сахар. Перемешать венчиком или вилкой до однородности. Добавить около 200 мл молока и перемешать. Добавить муку и перемешать до однородности.

Влить оставшееся молоко (около 300 мл), перемешать. Влить растительное масло, перемешать и дать постоять 15-20 минут.

Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде, смазанной растительным маслом.





А в семье Дарьи очень любят блины и пирожки. И готовят их с удовольствием.

Фирменный рецепт блинов от семьи Якимовых.

Блины на минералке

Ингредиенты

- Минеральная вода с газом – 2-3 стакана.
- Мука – 2 стакана
- Соль - 1/2 ч.л.
- Сахар - 2 ст.л.
- Подсолнечное масло – 4-5 ст.л.

Приготовление

Влить в миску минеральную воду, всыпать соль и сахар и размешать. Постепенно добавлять заранее просеянную муку, одновременно помешивать.

Оставить тесто постоять примерно 30-40 минут.

Раскалить растительное масло на сковороде, влить его в тесто и тщательно перемешать миксером на высокой скорости.

Тесто готово!





Рецепты блинов к Масленице:

Тонкие блины на молоке

Состав:
яйца - 3 шт.
соль - 1/3 ч.л.
сахар - 1,5 ст.л.
молоко - 500 мл
растительное масло - 2 ст.л.
мука - 250 г

Способ приготовления:
Молоко слегка подогреть. Яйца разделить на белки и желтки. Белки отставить. Желтки разболтать, добавить сахар, соль и растереть. Добавить 1/3 части молока, масло, и хорошо размешать. Частями вводить муку хорошо размешивая - в итоге должно получиться густоватое тесто. Далее влить небольшими частями молоко, и каждый раз тщательно вымешивать. Взбить венчиком белки и вмешать в тесто. Дать тесту настояться около 30 минут, тогда блинчики не будут рваться и получаться более эластичными. Сковороду накалил. Для первого блина смазать ее маслом, для остальных не нужно, поскольку тесто содержит масло. Выпекать блины с двух сторон приблизительно по 30-40 сек.



Блинчики тонкие с крахмалом

Состав:
кефир 400 г
яйца 2 шт.
мука 3 ст.л.
крахмал (картофельный) 4 ст.л.
сода 0,5 ч.л.
соль 1/3 ч.л.
сахар 2 ч.л.
растительное масло 2 ст.л.

Способ приготовления:
Взбить яйца с сахаром и солью, влить кефир с содой, размешать. Всыпать поочередно муку и крахмал. Взбивать венчиком, чтобы не было комков. Растительное масло добавлять прямо в тесто. Тесто должно быть жидкое, как растительное масло. Тесто наливать на сковороду, как можно тоньше. Выпекать на сильном огне.

Блины с сыром

Состав:
мука пшеничная - 300 г
молоко - 500 мл
дрожжи сухие - 6 гр (это примерно 2 ч.л с небольшим верхом)
яйца - 3 шт.
сахар - 2 ст.л.
соль - по вкусу (я положила 1 ч.л с верхушкой)
растительное масло - 3 ст.л.
сыр - примерно 250 г

Способ приготовления:
В мисочку просеять муку, добавить сухие дрожжи и перемешать их с мукой. Разбавить все это теплым молоком. Но молоко не должно быть очень горячим, иначе дрожжи заварятся. Потом добавить сахар, соль, яйца, растительное масло, и все хорошенько перемешать. Отставить тесто в сторону, минут на 15-20, чтобы оно чуть-чуть настоялось. Лучше его поставить в теплое место, чтобы дрожжи начали «работать». Пока тесто настаивается, за это время натереть сыр на мелкой терке. Добавить в настоявшееся тесто натертый сыр, перемешать и печь блины. Каждый блин нужно смазывать растопленным сливочным маслом, и есть эти блины желательнее горячими, пока сыр не остыл.



Блинчики с маком

Состав:
молоко (теплое) - 2,5 ст.
мак - 2 ст.л.
яйца - 1-2 шт.
сливочное масло (растопленное) - 20 г
мука - 1/4 ст. (ориентируйтесь на густоту теста)
сахар - 2-3 ст.л.
соль - щепотка
ванилин

Блинчики с яблоками

Состав:
на 1л жидкости (будь то кефир, сыворотка, молоко или еще какой-нибудь молочный продукт, и даже вода)
2 яйца
1/2 стакана раст. масла
соль по вкусу
1 ч.л. крахмала
0,5 ч.л. соды
муки на глаз: если нужно тонкие, то меньше; если времени нет, то побольше, тогда и блины будут не ажурные, а потолще.

Способ приготовления:
1. Все ингредиенты смешать в блендере и оставить на минут 15-20.
2. Выпекать тоненькие блины на хорошо разогретой сковороде.
3. Можно кушать с любым вареньем, медом, сметаной или просто так.

Способ приготовления:
Все компоненты смешать блендером, миксером или венчиком. Яблочки порезать дольками. Отложить. Пока тесто подготавливается, сковороду поставить на огонь накалил. Когда сковорода нагрелась, налить на нее 1 ст.л. растительного масла, распределить его равномерно и вылить первый блин. Вылить первый блин и уложить яблоки, порезанные в произвольно-хаотичном порядке на тесто. Присыпать яблоки сахаром. Перевернуть блин на другую сторону, яблоки схватились с тестом и не выпадут. Вторую сторону необходимо пропечь немного дольше обычного.



Блины на кефире

Состав:
мука - 1 стакан
кефир - 1 стакан
вода (кипяток) - 1 стакан
яйца - 2 шт.
сода - на кончике ножа
соль - 0,5 ч.л.
сахар - 3-4 ст.ложки
масло растительное - 2-3 ст.л.

Способ приготовления:
Тщательно взбить яйца, добавить соль. Влить в яйца стакан кипятка и продолжать взбивать. Затем добавить стакан кефира. Муку просеять, смешать с содой и соединить с получившейся жидкостью. Тщательно размешать, чтобы не образовались комки. Добавить сахар и растительное масло. Взять сковороду для блинов, нагреть, равномерно распределить тесто по сковороде и испечь блины.

Совет: если сковорода одна, то перед тем как печь блины ее нужно подготовить:
1. насыпать соль и прокалить пару минут!
2. высыпать соль (осторожно соль горячая!) и протереть сковороду растительным маслом. Все сковорода готова!

Масленичная неделя рецепты блинов



Классические блины на молоке



масло сливочное - 10 г
вода - 150 мл
яйца - 2 шт.
сахар - 1,5 ст.л.
масло растительное - 2 ст.л.
мука - 200 г
соль - щепотка
молоко - 400 мл

Тонкие блины на молоке



яйца - 4 шт.
молоко - 370 мл
питьевая вода - 110 мл
сахар - 50 г
соль - на кончике ножа
мука - 200 г
растительное масло - 2 ст.л.

Домашние тонкие блинчики



яйца - 3 шт.
сахар - 1 ст.л.
соль - 1 ч.л.
молока - 500 мл
мука - 280 г
масло растительное - 3 ст.л.

Классические блины на кефире



яйца - 3 шт.
мука - 150 г
сахар - 1 ст.л.
соль - 1/2 ч.л.
кефир 3,2% - 120 мл
вода - 75 мл
растительное масло - 2 ст.л.

Тонкие дрожжевые блины



мука - 400 г
сухие дрожжи - 1 ч.л.
молока - 800 мл
сахар - 2 ст.л.
яйца - 2 шт.
соль - 1/2 ч.л.
масло растительное - 2 ст.л.

Блины дрожжевые на молоке



молоко - 800 мл
свежие дрожжи - 30 г
сахар - 2-3 ст.л.
мука - 450 г
соль - 1/3 ч.л.
яйца - 3 шт.
сливочное масло - 50 г



СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!

