

ПРОЕКТ В СТАРШЕЙ ГРУППЕ №2

БОЯРЫНЯ

Масленица



Подготовила:к
воспитатели группы
Голенкова Т.Н.
Юсупова Р.Т.

-Март 2024 -



ПАСПОРТ ПРОЕКТА:

ВИД ПРОЕКТА:

познавательно - творческий , краткосрочный.

УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА:

воспитанники старшего дошкольного возраста, педагоги, родители.

ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ:

групповая

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА:

краткосрочный

ПРОЕКТНАЯ ИДЕЯ:

Конкретизировать представление детей о народном празднике Масленице;

ИНТЕГРАЦИЯ:

социализация, коммуникация, познание, чтение художественной литературы, художественное творчество





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.





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 РЕ ЗУЛЬТАТ:

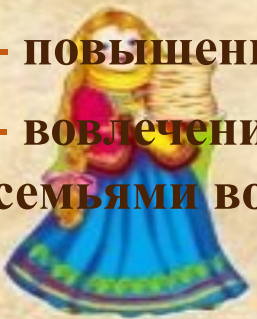
Для детей:



- сформированы представления детей о русском обрядовом празднике «Масленица»; имеют воспитанники, умеющие поддерживать беседу по вопросам, высказывать свою точку зрения;**
- имеющие представление о различных жанрах устного народного творчества, 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 развития и воспитания детей через русские народные праздники;**
- вовлечение родителей в жизнедеятельность ДОО и установление партнерских отношений с семьями воспитанников;**





История Масленицы

Масленица — древний славянский праздник, доставшийся нам в наследство от языческой культуры. Это веселые проводы зимы, озаренные радостным ожиданием близкого тепла, весеннего обновления природы. Она получила свое название от того, что в этот период времени — последнюю неделю перед Великим Постом, разрешается употребление в пищу сливочного масла, молочных продуктов и рыбы.

Дата начала Масленицы каждый год меняется в зависимости от того, когда начинается Великий пост.

Главные традиционные атрибуты народного празднования Масленицы в России — блины и гулянья.

Масленичная неделя

Щей!

Понедельник-
встреча.
Начинали печь
блины.

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

Среда- лакомка.
Зятя 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.

Прощеное
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 теплоте воздуха. 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, хозяйшкИ старались воплотить образ Ярила своими руками и угощали своим творением детишек, друзей, родственников.



І 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», «ярмарка».
- Заучивание закличек, загадок, частушек, потешек, песен о Масленице.
- 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.
- Рассматривание 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 мультипликационного фильма
«Масленица пришла»





Наше творчество





Раскрашивание :
«Широкая Масленица»



Реализация проекта.
Лепка: «Кукла Масленица», «Блинчики-оладушки»



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

Напеку блинов сегодня,
Целую охалку,
Со сметанкой и с вареньем
Будет вкусно, сладко.



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 платьица.



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!



В семье Дарьи Якимовой очень любят блины и пирожки. И готовят их с удовольствием.





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!

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.



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, добавив 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 г (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 сторонку, 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 — ¼ 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.

Блины на кефире

Состав:
мука - 1 стакан
кефир - 1 стакан
вода (кипяток) - 1 стакан
яйцо - 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 её нужно подготовить:
1. насыпать соль и прокалить пару минут!
2. высыпать соль (осторожно соль горячая!) и протереть сковороду растительным маслом.
Всё сковорода готова!



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 - 1ч.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!

