

Совместная работа детей с родителями на тему: «Широкая масленица».
Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение *детский сад №28 г. Гулькевичи*

подготовила: Сметкина Е.А.

Цель:

Знакомство с традицией проведения народного праздника «МАСЛЕНИЦА».

Задачи:

- Познакомить детей с традицией проведения старинного праздника.
- Провести праздник через эмоциональное сопереживания и участие в игре – действии.
- Приобщить дошкольников к традиции проведения народного праздника Масленицы.
- Знакомить родителей с традициями празднования «Масленицы» на Руси

Домашняя работа:

- Испечь блины.

Россия богата своими традициями, обычаями, народными праздниками.

Один из таких праздников является большое народное гулянье в конце зимы «МАСЛЕНИЦА».

На нем всегда находятся желающие помериться силой, показать свою удаль, отведать вкусных и румяных блинов.

МАСЛЕНИЦА один из самых радостных и светлых праздников на Руси.

Масленица – любимый народный праздник. Каждый год он бывает в разные дни. Приходятся они со второй половины февраля до первых дней марта. Это потому, что начало масленицы, зависит от Пасхи. А время Пасхи тоже меняется из года в год.

Масленица – неделя сырная, мясопустная. Это потому, что мяса не едят. Зато вволю – сыр, сметану, масло и, конечно, блины.

Здравствуй, масленица годовая,
Наша гостыюшка дорогая!
Приезжай на конях вороных,
На саночках расписных;
Чтобы слуги были молодые,
Нам подарки везли дорогие.
И блины, и калачи,
К нам в окошко их мечи!

Масленицу называли *«широкой»*, *«веселой»* и длилась она целую неделю.

Каждый день масленицы имел свое название и свои забавы.

Понедельник – встреча.
Вторник – заигрыши.
Среда – лакомка.
Четверг – разгуляй, широкий-четверг.
Воскресенье – проводы Масленицы, прощенный день.

Переломная пора.

Масленица – переломная пора. Проводы зимы и встреча весны. Прощание со старым. И радостное ожидание нового. В жизни природы и в жизни людей. Для этого важно всем быть вместе. Поэтому так почитают на Масленице стариков. И так радостно чувствуют в каждом доме молодоженов. Весеннее поминание родичей есть у всех народов. Вот и суббота перед масленицей – родительская. А уж потом – широкая радость всему миру:

Солнцу горячему – костры да горячие колеса на высоких столбах. Гори, свети, грей жарче!

Хозяйкам – удачи в стряпне. Чтобы блины плясали в горшке с опарою, просились на сковороды, а там — и в рот!

Детям, девушкам и молодухам – долгое катание с высоких гор. И долгие песни. На долгие льны, на шелковые.

Мальчишкам, юношам, мужчинам – молодецкие забавы.

Старикам – пряники с узорами и низкочелобитьице.

Однако ж и Маслена не навек достается. Но когда молодым веселье, а старикам – почтение, тогда и в мире – порядок.

Рецепты блинов.

Блины картофельные

Нам понадобится:

- картофель — 4 шт.
- соль
- 2 яйца
- 1 луковица
- мука
- сыр.

Как готовить:

1. Картофель натрите на мелкой терке или измельчите в блендере.
2. Посолите получившуюся массу.
3. Разрежьте луковицу на 2 половинки, измельчите одну из них.
4. В картофельную смесь добавьте 2 яйца и мелко нарезанный лук.
5. Добавьте такое количество муки, чтобы тесто стало не гуще сметаны.
6. Прокалите сковороду, добавьте растительного масла и начинайте выпекать блины.
7. Когда блины уже готовы, мелко нарежьте вторую половину луковицы и обжарьте до золотистого цвета.
8. Натрите сыр на мелкой терке или измельчите в блендере.
9. Смешайте натертый сыр с поджаренным луком.
10. Получившуюся смесь намажьте тонким слоем на блины, а затем подайте на стол.

Блины рисовые

Нам понадобится:

- 1 стакан риса
- 2,5 стакана молока
- 1 стакан муки
- 25 г дрожжей
- 50 г сливочного масла
- 2 яйца
- соль.

Как готовить

1. Сварите рис в 2 стаканах молока, протрите его через сито.
2. В протертый рис добавьте 1 стакан муки.
3. В полученную смесь добавьте 0,5 стакана молока и 25 г дрожжей.
4. Поставьте тесто в теплое место.
5. Возьмите 50 г сливочного масла и разотрите его с 2 желтками.
6. Взбейте 2 белка, чтобы получилась пена.
7. В поднявшееся тесто положите белки и желтки с маслом, немного посолите и оставьте подниматься дальше.
8. Когда тесто поднимется снова, начинайте выпекать.

Морковно-яблочные оладьи

Нам понадобится:

- 200 г моркови
- 1 яблоко
- 1,5 столовой ложки кефира
- 1 столовая ложка манной крупы
- 2 чайные ложки сахара
- 1 яйцо

- 50 г чернослива
- сода
- уксус
- соль.

Как готовить

1. Морковь натрите на мелкой терке или измельчите в блендере.
2. Взбейте яйца.
3. В измельченную морковь добавьте манную крупу, яйца, кефир.
4. Полученную смесь посолите, добавьте соду, гашеную в уксусе, перемешайте.
5. Оставьте смесь на полчаса.
6. Чернослив мелко нарежьте, яблоко натрите на крупной терке.
7. Добавьте чернослив и яблоки в тесто, тесто еще раз перемешайте.
8. Раскалите сковороду, налейте подсолнечное масло и начинайте выпекать оладьи.

К блинам можно подавать самые разнообразные начинки!

Домашнее задание выполнили все дети группы, совместно с родителями испекли «блины».

Год семьи в нашем детском саду «Вишенка» насыщен многими интересными событиями. Не исключением стало и завершение Масленичной недели в подготовительной группе «Черешенка». Всю неделю дети готовились к празднованию «Широкой Масленицы» и ждали её с нетерпением. На занятиях они узнали, как раньше на Руси праздновали Масленицу, что означает и откуда берет начало этот обычай.

На празднике мы провожали Зиму и встречали Весну. Дети от души веселились: водили хоровод вокруг Масленицы, играли в русские народные игры, пели и плясали.



А мамы и бабушки очень постарались и напекли очень вкусные и ароматные блины. Ни одна семья, ни осталась в стороне. Дети с удовольствием пробовали блины и делились впечатлением друг с другом. Ведь у каждой семьи есть свой секрет приготовления любимых блинов. А теплота рук каждого члена семьи делает удивительное блюдо особенно вкусным!