

**ПРОЕКТ**  
**«МАСЛЕНИЦА - ПРОВОДЫ ЗИМЫ»**

Воспитатели высшей категории: Алексейчук Н.А  
Жирнова Н.В.  
Рорер М.Э.

**2019г.**

**Тип проекта:** познавательный - творческий, краткосрочный

**Участники проекта:** педагоги, дети, родители

**Сроки реализации проекта:** неделя

**Возраст детей:** 11-13 лет

### **Актуальность проекта**

Данный проект имеет огромное значение в развитии духовно-нравственного воспитания младших школьников, так как народные праздники предполагают сохранение народных традиций и духовных ценностей, изучение различных видов прикладного и музыкального искусств. Изучая народные обычаи и традиции, обучающиеся приобщаются к национально-культурным традициям нашей страны.

Масленица представляет собой с одной стороны праздник, насчитывающий многовековую историю, с другой, великолепную возможность реализации творческого потенциала личности.

### **Цель проекта:**

1. Воспитание патриотизма, приобщение детей к истокам народной культуры и духовности, на основе изучения русского фольклора.
2. Воспитание любви к родному краю.
3. Воспитание нравственных качеств личности ребенка: справедливости, доброты, правдивости, гордости за свой край.

### **Ожидаемые результаты:**

1. Приобщение детей к традиции проведения народного праздника – Масленицы через сопереживание и непосредственное участие их в общем действии.
2. Создание атмосферы радости приобщения к традиционному народному празднику.
3. Повышение познавательного интереса к родной истории.

Этапы реализации проекта:

### **Подготовительный:**

- Разработка содержания проекта, составление плана работы;
- Подбор информации и материалов для реализации проектных мероприятий (народные игры - забавы, частушки, иллюстрации, художественная литература, аудиозаписи с русскими народными песнями).

### **Основной:**

- Проведение масленичной недели.
- Художественно-творческая деятельность.
- Разучивание масленичных закличек, русских народных песен.
- Чтение художественных произведений по теме.

## План работы по реализации проекта «Масленица. Проводы зимы»

Февраль 2019г.

День недели	мероприятия
25.02. Первый день Масленицы <b>«Встреча»</b>	Рассказ о праздновании первого дня. - знакомство с поговорками про Масленицу, - знакомство с народным фольклором- закличка, - мастер-класс изготовление куклы «Домашняя Масленица» (совместно с родителями), - катание с горки.
26.02. Второй день Масленицы <b>«Заигрыш»</b>	Рассказ о праздновании второго дня. - подвижные народные игры на улице «Блины», «Масленичные ворота», - аудиозаписи с русскими народными песнями.
27.02. Третий день масленицы <b>«Лакомка»</b>	Рассказ о праздновании дня «Лакомка». Информация о праздновании дня «Разгуляй». - игра «Золотые ворота» - сбор рецептов блинов (родители)
28.02. Пятый день <b>«Проводы Масленицы»</b>	- Презентация «Широкая Масленица», - семейный праздник «Масленица - Проводы зимы» (совместно с родителями)

### Заключительный:

- Оформление выставки продуктов детской деятельности «Масленица. Проводы зимы»;
- Оформление рецептов «Блинный пир»;
- Фотоотчет мероприятия

### Достигнутые результаты

Внедрение проекта в воспитательно-образовательный процесс помогло обогатить его содержание. Обеспечило развитие у детей любознательности, стремление изучить традиции родной страны. Дети ближе познакомились с традициями родной страны. Работа по проекту помогла развить у них кругозор, эстетическую восприимчивость.

Мастер-класс по изготовлению кукол, разучивание народных игр, песен и танцев, проведение праздника способствуют развитию коммуникативных, прикладных умений и навыков детей.

## Приложение №1. Семейный праздник « Масленица - Проводы Зимы»

**Цель:** Познакомить детей и родителей с традицией проведения народного праздника.

**Закличка:** Внимание! Внимание!

Велено до вас,  
Довести сейчас указ,  
Продиктованный самой,  
Нашей матушкой Зимой:  
Неприменно все должны  
Быть на проводах зимы!

**История праздника.** Презентация « Широкая Масленица»

Масленица — это долгожданное прощание с зимой (*ПРОВОДЫ ЗИМЫ*) и весёлая встреча весны, солнечного тепла и начало пробуждения природы и полевых работ.

Испокон веков люди считали весну началом новой жизни и почитали Солнце, дарящее жизнь и силы всему живому. В честь Солнца на Масленицу пекут блины.

**Понедельник** - «Встреча», потому что Масленицу встречают.

Ой, да Масленица  
На двор въезжает!  
Широкая на двор въезжает!  
Ой, да Масленица,  
Широкая, погости недельку,  
Недельку!

К первому дню Масленицы сооружались общественные горки, качели, столы со сладкими яствами. В домах начинали печь блины. Первый блин отдавался нищим на помин усопших.

**Понедельник** - " ВСТРЕЧА".

Яркие салазки с горочек скользят.  
Целый день веселье. Наступает вечер...  
Накатавшись вволю, все блины едят.

**Вторник** - «ЗАИГРЫШ», потому что игрища начинают, водят по домам ряженных.

На второй день Масленицы устраивали различные игры. Люди катались на санях, коньках, ледянках. Закрывали лица смешными масками, верили, что в ином обличье и жизнь начнется другая – радостная и благополучная.

**Среда** - «Лакомка», потому что едят много сладостей.

В этот день люди лакомились блинами. Блины пеклись из разной муки и с разными начинками: пшеничные, овсяные, гречневые, из пресного и кислого теста.

Тут Среда подходит - "ЛАКОМКОЙ" зовётся.

Каждая хозяйшкa колдует у печи.  
Кулебяки, сырники – всё им удаётся.  
Пирог и блинчики – всё на стол мечи!

Люди шутили, рассказывали различные небылицы.

**Четверг** - «Разгуляй», потому что это самый веселый и ненасытный день.

А в Четверг - раздольный "РАЗГУЛЯЙ" приходит.

Ледяные крепости, снежные бои...  
Тройки с бубенцами на поля выходят.  
Парни ищут девушек - суженых своих

В этот день возили чучело зимы, устраивали соревнования в силе и ловкости.

**Пятница** - «Тещин вечерок», потому что ходят на блины к теще. Говаривали: «Хоть тещины блинки сладки, да тещ угощают на Масленую зятьки».

Масленица – это еще и семейный праздник. Весна всегда связывалась с началом новой жизни, с продолжением рода.

На тещины вечеринки зятя угощают своих тещ блинами. В старину зять обязан был с вечера лично приглашать тещу, а потом утром присылал нарядных званых. Чем больше было званых, тем теще более оказывалось почестей.

**Суббота** - «Посиделки», потому что все ходят, друг к другу в гости, долго сидят, много едят и разговаривают.

На золовкины посиделки молодая невестка приглашала своих родных к себе. Родственники собирались на чаепитие с блинами, пели песни, озорные частушки, танцевали

**Воскресенье** - «Прощеный день», потому что все просят друг у друга прощения. Последний день Масленицы - последний и самый важный день на всей масленичной неделе. Все, от мала до велика, просят друг у друга прощения, чтобы встретить весну с чистой совестью.

Ты прости меня, прости.

Все обиды отпусти.

В воскресенье - «прощеный день» устраивали проводы Масленицы. Сожжение чучела Масленицы - главный ритуал масленичной недели, это и проводы Масленицы, и прощание с зимой, прощание со всеми болезнями и несчастьями.

### **Игра "Испеки блины".**

Участники делятся на две команды. Каждая команда получает "сковородки"- теннисные ракетки, "блины"- вырезанные из бумаги.

Добежать до финиша со "сковородкой" и "блином" в руках так, чтобы "блин" не упал, и положить его в тарелку.

Та команда, которая быстрее и без потерь "испечет" все "блины" считается победительницей.

### **Игра "Снежки"**

Участники делятся на 2 команды. Каждая команда получает по ведёрку с шарами (или снежками из ткани). На небольшом расстоянии от команд ставятся пустые ведёрки. Дается задание попасть снежком в пустое ведёрко. Команда, набравшая большее количество снежков считается победительницей.

### **Игра "Золотые ворота".**

Половина участников игры встают в круг лицом к центру, подняв вверх сцепленные руки. Через эти "ворота" пробегает цепочка остальных игроков, взявшись за руки. При этом они оббегают каждого из стоящих змейкой.

Стоящие произносят:

Золотые ворота пропускают не всегда:

Первый раз прощается,

Второй - запрещается,

А на третий раз

Не пропустим вас!

На последней фразе опускают руки. Те, кто остался внутри круга, встают в него, увеличивая число "ворот". Не пойманные, восстанавливают цепочку и снова бегут. Два-три игрока, которых не поймали, считаются победителями. Запрещается останавливаться перед "воротами", боясь быть пойманными, нельзя расцеплять руки, нельзя заранее опускать руки (закрывать "ворота").

### **Ярмарка народных умельцев.**

Ярмарка - это веселый праздничный базар. Красиво весело и шумно на ярмарке. Много всего продают там: выпечку, фрукты, красивую одежду, а так же посуду и игрушки народных мастеров. В основном продавали то, что сделали своими руками.

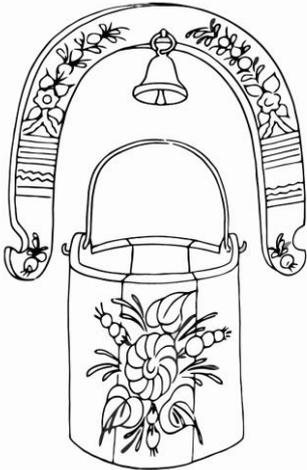
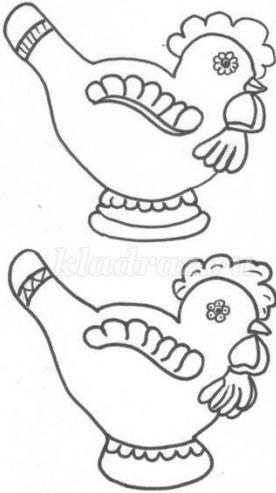
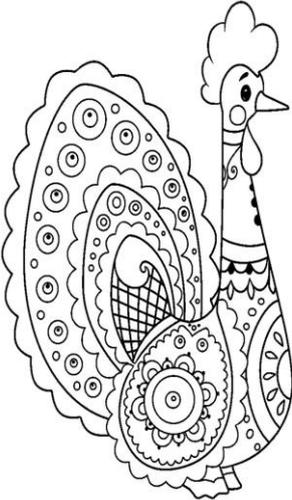
### Раскрашивание изделий для ярмарки (Приложение 2).

#### **Чаепитие с блинами.**

Масленицу провожаем,  
Тепла, света желаем.  
Здравствуй и прощай,  
На тот год приезжай!  
Уходи Зима ко дну,  
Присылай Весну.

Праздник наш кончается, а Весна начинается!

Приложение № 2. «Изделия для ярмарки»



## Приложение № 3 «Блинный пир»

### Рецепт 1. Первый день Масленицы — Встреча

Понедельник открывает Масленицу. Утром свекор со свекровью отправляли невестку на день к отцу и матери, а вечером сами шли в гости к сватам. Договаривались о времени и месте гуляний. Заканчивали строить снежные города, качели, балаганы.

В понедельник начинали печь блины. Первый блин дарили бедным соседям, чтобы те помянули усопших.

- яйца куриные — 3 шт.
- сахар — 2 ст. л.
- соль — 1 ч. л.
- вода — 2 ст.
- мука пшеничная — 2 ст.
- растительное масло — 2 ст. л.
- сода — 0.5 ст. л.
- уксус столовый — 1 ч. л.

В чашку разбиваем заявленное количество куриных яиц.

Берем венчик или лучше миксер и начинаем яйца взбивать. Должна получиться яичная масса с пузырьками.

В получившуюся яичную массу всыпаем сахарный песок.

Следом добавляем соленую специю. Снова нам нужен венчик или миксер, чтобы взбить введенные ингредиенты.

В сладкую яичную массу начинаем просеивать пшеничную муку высшего сорта.

Сразу перемешиваем муку с яичной массой. На этом же этапе добавляем для блинного теста соду, которую следует загасить уксусом.

Подливаем теперь воду. Воду используем охлажденную, но кипяченую. Все ингредиенты тщательно перемешиваем до однородного состояния. В готовое тесто для блинов на воде и яйцах добавляем 3 столовых ложки растительного масла. Еще раз перемешиваем. Для выпечки блинов тесто готово.

### Рецепт 2 . 2 день - Заигрыш

Во вторник парни и девушки знакомились, вместе катались с горок, приходили друг к другу на блины.

- Вода – 500 мл;
- Гречневая мука – стакан;
- Яйцо куриное – 2 шт.;
- Сахар, соль – по вкусу.

В отдельной емкости взбиваем яйца до плотной чуть белой консистенции. Оставляем отдельно минимум на 2-3 минуты. Так яичная масса насыщается кислородом и, соединившись с тестом, сделает его ещё более воздушным.

В теплую (около 30-40 градусов) воду добавляем сахар, соль и всыпаем гречневую муку, методично размешивая венчиком или вилкой. Важно чтобы вода была действительно теплой.

В получившуюся массу вливаем ранее взбитые яйца. Все тщательно перемешиваем до полной однородности.

Качественно прогреваем сковороду с небольшим количеством масла. Наливаем половником одну блинную порцию.

При зарумянившихся краях переворачиваем блинчик на другую сторону. Так же прожариваем. Блинчики из гречки станут ещё ароматнее и нежнее, если при складывании их друг на друга каждый слой слегка увлажнять сливочным маслом. Его удобно наносить прямо вилкой. Подавать гречневые блины к столу можно с чем угодно: с маслом, стущённым молоком, джемом, вареньем, свежими ягодами, киселем, молоком и др. Они также станут идеальным «вместителем» в виде конверта для мяса или грибов, если не делать тесто сильно сладким.

### **Рецепт 3. Лакомка — третий день Масленицы**

В этот день было, принято есть блинов, сколько душа пожелает.

- Яйца 2 шт.
- Молоко 250 мл
- Мука 120 гр.
- Сахар 2 ст.л.

Сливочное масло для смазки сковороды

Разбейте в чашу 2 яйца. Добавьте 120 гр. муки и 2 ст.л. сахара. Перемешайте.

Постепенно вводите молоко. Подливая молоко, взбивайте венчиком или миксером, чтобы не было комочков.

Получается не очень жидкое тесто. Уберите его настояться в холодильник на 30 минут.

Можно начинать выпекать блины. Разогрейте сковороду и начните выпекать блины, смазывая ее перед каждым блином сливочным маслом.

### **Рецепт 4. Блины на Разгуляй — 4 день Масленицы**

Четверг — день начала Широкой Масленицы. Хозяйственные работы прекращались, начинались гулянья.

- Ряженка – 0,5 литра
- Растительное масло – 2 столовые ложки
- Яйца — 2 шт.
- Мука
- Сода
- Соль
- Сахар

Делаем тесто. Выливаем в миску ряженку, туда вбиваем два яйца, щепотку соли, столовую ложку сахара, 2 столовые ложки растительного масла.

Хорошо перемешиваем миксером. Добавляем пол чайной ложки соды, перемешиваем.

В однородную жидкую массу постепенно просеиваем муку, примерно 5 столовых ложек с небольшой горкой.

Тесто должно быть не очень жидкое, но и не густое, должно хорошо литься с ложки.

На раскаленную сковороду наливаем чуть-чуть растительного масла, чтобы промаслить всю поверхность. И половником наливаем тесто, поворачивая по кругу сковороду, чтобы равномерно растеклось.

### **Рецепт 5. Тещины вечерки — блины на 5 день Масленицы**

В этот день теща приходила в гости к зятю с ответным визитом, причем брала с собой компанию подруг. Дочь пекла блины для мужа и гостей.

- 2 яйца;
- 1 ч. ложка сахара;
- щепотка соли;
- 1 стакан ржаной сеяной муки;
- 500 мл молочной сыворотки;
- 0,5 ч. ложки соды негашеной;
- 5 ст. ложек масла подсолнечного.

В глубокую посуду разбить яйца.

Добавить соль, сахар, взбить вилкой, использовать миксер нет необходимости, нужно просто размешать. Ржаную муку просеять через сито (вместе с пищевой содой), сначала несколько столовых ложек.

Перемешать, тесто будет густым.

Затем влить немного сыворотки (молока, можно даже печь блинчики на воде, но тогда сода не нужна). Затем снова муку, опять немного сыворотки. И так чередовать до тех пор, пока в тесто не будет вмешана вся мука. Тесто на всех этапах замешивания должно быть густым. После этого при помощи добавления молочной сыворотки довести тесто до нужной консистенции. Самый важный момент при выпечке ржанных блинчиков — это то, что тесту обязательно нужно дать постоять не менее получаса, чтобы мука набухла: если пренебречь этим правилом, блинчики невозможно будет перевернуть на сковороде, они будут рваться.

Перед выпечкой первого блинчика сковородку смазать подсолнечным маслом или любым жиром, затем этого не потребуется: функцию смазки будет выполнять масло, находящееся в блинном тесте.

Блинчики из ржаной муки нужно печь чуть дольше, чем обычные, к тому же нужно следить, чтобы ржаные блинчики сильно не подрумянивались, иначе на вкус они будут горьковатыми.

### **Рецепт 6. Суббота — Золовкины посиделки**

Молодые невестки приглашали в гости золовок и других родственников мужа. Интересно, что если золовка была не замужем, то невестка приглашала своих незамужних подруг, а если замужем, то в гости приходила замужняя родня. Невестка должна была непременно вручить золовке какой-то подарок.

- молоко — 1,5 стакана
- овсяная мука — 1 стакан
- яйца куриные — 2 шт
- масло растительное — 4 ст.л.
- сахар — 2 ст.л.
- поваренная соль — 1 щепотка

В рецепт этих нежных и ароматных блинчиков входят следующие ингредиенты: овсяная мука, молоко, куриные яйца, сахарный песок, соль и рафинированное масло. Разбиваем в емкость куриные яйца, добавляем соль, сахар.

Взбиваем все миксером или венчиком около минуты, чтобы получилась однородная воздушная масса.

Затем насыпаем овсяную муку, наливаем туда же стакан молока и взбиваем все до гладкости и полной однородности, чтобы не было комочков.

Наливаем в тесто растительное масло без запаха и просто вмешиваем его ложкой или лопаткой. Оставляем блинное тесто постоять минут на 10, чтобы клейковина в муке разбухла — тогда блинчики получаются, эластичными и не будут рваться.

Разогреваем сковороду и наливаем пару-тройку столовых ложек теста. Быстрыми движениями по кругу распределяем тесто и печем овсяный блинчик на огне чуть ниже среднего до румяности нижней стороны. Для первого блинчика можно смазать сковороду маслом.

Затем переворачиваем блинчик и доводим до готовности вторую сторону. Овсяные блинчики готовы — при желании вы можете промазывать каждый сливочным маслом, тогда они будут еще нежнее.

Угощайтесь, друзья, ароматными и очень вкусными овсяными блинчиками.

### **Рецепт 7. Проводы Масленицы в воскресенье**

Проводы Масленицы, или Прощеное воскресенье, — главный день Сырной седмицы, заговенье перед началом Великого поста. В храмах совершался чин прощения, священнослужители и миряне просили прощения друг у друга за все обиды прошедшего года.

- мука блинная — 500 гр;
- молоко — 900 мл;
- масло растительное — 3 — 4 ст.л.;
- яйца куриные — 1 шт.;
- сахар-песок — 1 ст.л

Просеиваем муку.

Нагреваем молоко, чтоб было тёплое. Постепенно добавляем муку в молоко, всё время помешивая, чтоб не было комочков.

Затем взбиваем одно яйцо и выливаем в тесто.

Туда же добавляем сахар и растительное масло.

Всё тщательно перемешиваем до однородного состояния.

Если тесто получилось слишком густое можно подбавить ещё тёплого молока или воды.

Нагреваем сковородку, смазываем её немного растительным маслом. Наливаем половником на сковородку тесто, равномерно распределяя его по всей поверхности.

Выпекаем с обеих сторон.

Готовые блинчики складываем на тарелочку.

Подавать блинчики можно с чем угодно. Каждый мажет тем, что любит: сметаной, джемом или сгущёнкой. Всем приятного аппетита!

### **Мастер-класс**

#### **по изготовлению куклы-оберега «Домашняя Масленица»**

**Цель:** приобщение обучающихся к традициям народной культуры через изготовление куклы-оберега

#### **Задачи:**

Познакомить детей с назначением оберега «Домашняя Масленица», основными правилами создания куклы-мотанки.

Развивать навыки работы с тканью, нитками.

Воспитывать бережное отношение к культурным традициям.

#### **Материалы и инструменты:**

Белая ткань — 1 квадрат 20х20 см., 2 квадрата — 10х10 см.

Цветная ткань — 2 квадрата 20х20 см. — на юбку

Красная ткань — для платка

Кусочек наполнителя — ватин, шерсть

Красные нитки

#### **Ход мероприятия:**

Дорогие друзья, приглашаю, Вас, в мастерскую по изготовлению оберегов.

Они пришли к нам из глубины времён как память о наших предках, первые попытки понять окружающий мир, оградить себя от неблагоприятных событий.

Домашние обереги были призваны охранять покой и мир семьи, защищать от напастей и нести добро и удачу.

На протяжении тысячелетий ни один дом на Руси не обходился без оберегов. Обереги применялись всюду - и при постройке жилища, при изготовлении предметов домашней утвари, орудий труда, одежды и даже в детских играх.

Собираясь в дальний путь, человек брал с собой оберег, чтобы вложенные в него добро, вера и любовь согревали душу, напоминали об отчем доме и родной земле.

Несмотря на то, что традиция украшения оберегами своих домов зародилась в глубокой древности в наше время композиции-обереги стали прекрасным украшением семейного очага и замечательным подарком к любому празднику.

#### **Рассматривание готовых образцов (выставка поделок).**

Яркая, веселая и добрая Масленица издавна считалась семейным праздником. Традиционно маленькие, «домашние» куклы делались разных видов: куколки из лыка или соломы закидывались в костер к большой ростовой Масленице; а тряпичные имели особое значение – они выполняли роль домашнего оберега.

Сделанная в добром настроении и с благими помыслами, кукла Масленица принесет в дом семейное благополучие, достаток и здоровье.

Обращенные к солнцу руки куколки и юбка в виде солнцеворота создаются не просто так!

Ручки куклы, поднятые вверх, символизируют обращение к солнцу.

Юбочка, скрученная особым образом — по кругу, символ солнцеворота.

Есть поверье, что во время трудностей в семье, женщины выговаривали свои печали кукле, а когда приходила следующая Масленица, куклу сжигали на костре и все проблемы, заботы, беды уходили вместе с огнём.

### **Правила создания куклы-мотанки.**

При изготовлении куклы «домашняя Масленица», используйте красную нить. В русской традиции — это символ жизни. Обрывайте нить руками или перекусывайте. Только аккуратнее!

Обматывайте нитки по часовой стрелке — это символ движения солнца. Солнце и Земля движутся по часовой стрелке. Такая обмотка набирает силу. В конце обмотки завязывайте узелки. Материалы предпочтительно выбирать из натурального сырья — хлопок, лён, шерсть.

### **Практическая часть.**

1. Для формирования головы и туловища, сложите наполнитель в форме шарика, вложите его в центр белого квадрата и перемотайте несколько раз, от 3-х до 5-ти, красной нитью.
2. Затем сложите ручки и обмотайте их в конце нитью.
3. Вложите заготовки ручек между складками юбки и перемотайте несколько раз, крест-накрест.
4. Лоскуты для юбки складываем по диагонали. Нижний лоскут кладется горизонтально прямым углом вниз, верхний лоскут вертикально, прямым углом по левую руку куклы.
5. Загибаем нижний лоскут к центру.
6. Верхний лоскут загибаем от левой руки к правой (на кукле).
7. Нижний лоскут со спины от левой руки загибаем к центру.
8. Верхний лоскут загибаем за спину.
9. Перемотайте юбочку куклы нитью.
10. Надеваем косынку.

Домашняя Масленица готова, встречаем весну, пробуждаемся и обновляемся вместе с природой!

Я думаю, что каждый из вас вложил в изготовление куклы тепло своих рук и добрые мысли. Пусть кукла-оберег станет желанным подарком вам или близким вам людям!