

**МКУ Атагайская СОШ**

**ШИРОКАЯ  
МАСЛЕНИЦА**

**Руководитель: О.В. Чапига  
Автор: Савостьянова Ксения**

## **ЦЕЛЬ: собрать материал о народном празднике «Масленица»**

### **ЗАДАЧИ:**

- 1. Познакомиться с истоками культурных традиций русского народа, пополнение знаний в области фольклора русского народа, обрядов старины.**
- 2. Провести анкетирование среди обучающихся нашей школа о народных праздниках России;**
- 3. Узнать рецепт приготовления блинов и научиться их печь.**
- 4. Воспитывать любовь к малой родине.**

# Введен ие

На одном из уроков окружающего мира нам рассказывали о народных традициях и праздниках России. Я задумалась, а хорошо ли мы знаем традиции русского народа? Тогда, при помощи учителя я составили анкету и провели анкетирование среди обучающихся нашей школы.

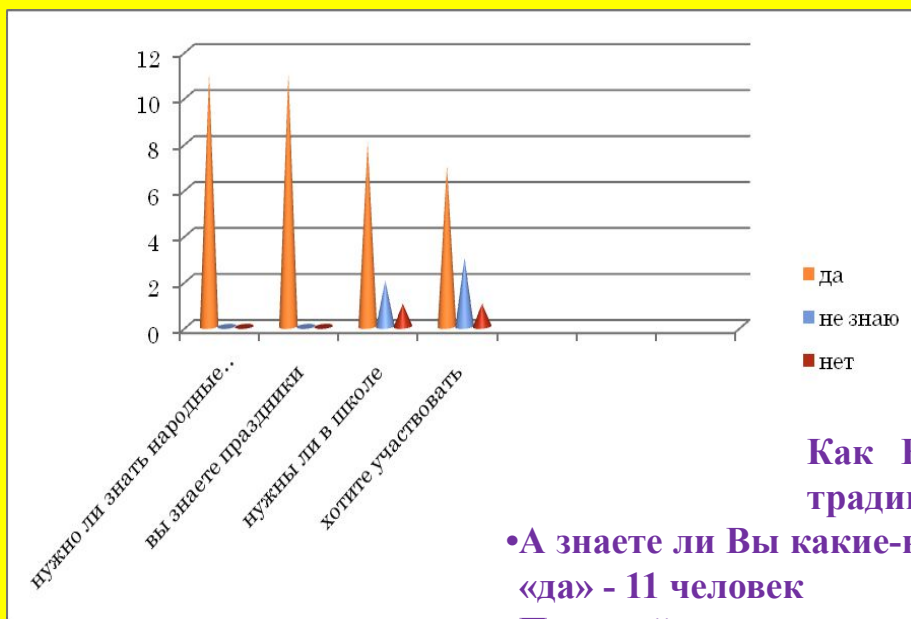
Обработав данные анкеты я поняла, что многие ребята не знают народных праздников. А еще очень удивилась, что ребята к народным праздникам относят Новый год, 8 марта, 23 февраля. А это неправильно.

И тогда появилось желание узнать побольше о каком-нибудь народном празднике. Ближайший по народному календарю оказался праздник – Масленица. Об Масленице пойдет речь моего небольшого исследования

## Анкета.

1. Как Вы считаете, должен ли школьник знать традиции своего народа
2. А знаете ли Вы какие-нибудь народные традиции или праздники?
3. Пожалуйста, перечислите, какие традиции Вы знаете.
4. Нужно ли в школе отмечать народные праздники?
5. Хотите ли Вы быть участником народных праздников?
6. Зачем нужно отмечать народные праздники?

## Данные обработки анкет школьников.



Как Вы считаете, должен ли школьник знать традиции своего народа? – «да» - 11 человек.

- А знаете ли Вы какие-нибудь народные традиции или праздники? – «да» - 11 человек
- Пожалуйста, перечислите, какие традиции Вы знаете. – Новый год – 11 чел., 23 февраля – 11 чел., 8 Марта – 11 чел., 9 Мая – 8 чел., Рождество – 2 чел., Масленица – 2 чел.
- Нужно ли в школе отмечать народные праздники? - «да» - 8, «нет» - 1, «не знаю» - 2 чел.
- Хотите ли Вы быть участником народных праздников? - «да» - 7, «нет» - 1, «не знаю» - 3 чел.
- Зачем нужно отмечать народные праздники и традиции? – «...чтобы соблюдать традиции» - 3, «...чтобы традиции сохранились» - 3, «...чтобы наши потомки их знали» - 1, «... чтобы они продолжили свое существование»



Этот праздник к нам идет  
Раннею весною,  
Сколько радостей несет  
Он всегда с собою!

Ледяные горы ждут,  
И снежок сверкает,  
Санки с горок вниз бегут,  
Смех не умолкает.

Дома аромат блинов  
Праздничный чудесный,  
На блины друзей зовем,  
Будем есть их вместе.

Шумно, весело пройдет  
Сырная Седмица,  
А за ней - Великий пост,  
Время, чтоб молиться.

*В этом году я узнала, что у русского народа есть замечательный праздник, на котором царят веселье, смех, шутки и забавы, - это Масленица.*







*Мне захотелось подробнее узнать о празднике. Результатом работы стало небольшое исследование, о котором я хочу рассказать.*

*В течении Масленичной недели на Руси все люди веселились и забавлялись. Масленица начинается встречей в понедельник; с середины недели идет разгул Масленицы; в широкий четверг все спешат угощать друг друга; наконец следуют прощальные дни: суббота и воскресенье.*





# ***Блинцы, блинчики, блины, как колеса у весны.***



**В дни Масленицы люди лакомились блинами и другими яствами. Именно русские блины были символом этого праздника, которые так солнце красное напоминали. Блины пеклись с бесконечным разнообразием: пшеничные, овсяные, гречневые, из пресного и кислого теста. Мне захотелось научиться этому кулинарному**

# Рецепт моих первых блинов



Я узнала, что для приготовления блинов нам понадобятся: молоко, сахар, соль, сода, яйца и мука. В миску просеиваем муку. Муку солим, по середине делаем углубление, разбиваем туда яйца и размешиваем. Молоко смешиваем с сахаром и постепенно добавляем в муку. Мешаем, пока не исчезнут все комки. Тесто должно напоминать жидкую сметану. Затем добавляем растительное масло и тщательно взбиваем раз





Разогреваем сковороду и смазываем слегка маслом, очень удобно смазывать кисточкой. Вливаем на сковороду тесто. Приподнимаем сковороду над огнем и быстро делаем круговое движение, чтобы тесто распределилось по всей поверхности. Через пол минуты примерно, переворачиваем блин на другую сторону. Можно помочь себе широкой лопаткой. Как только поджарится другая сторона блина, выкладываем лопаткой блин на блюдо и смазываем его слегка сливочным маслом. Продолжаем печь блины, пока не закончится тесто. Блины складываем стопкой один на другой, промазывая каждый блин маслом. Промазывая блины маслом не переборщите, а то блины будут сильно жирными. Подавать блины можно и с джемом, и с медом, и со сметаной,





угощайтесь  
!



Дети в этот день обходили дома, поздравляли с наступлением Масленицы и выпрашивали блин.

Тин-тинка,  
Подай блинка,  
Оладышка -  
прибавышка,  
Масляный кусок!  
Тетушка, не скупися,  
Масляным  
кусочком поделися!



**Четверг — Широкий разгул.**  
**В масляничные дни устраивали**  
**массовые гуляния, катались на санях**  
**и санках, водили хороводы,**  
**устраивали кулачные бои «стенка на**  
**стенку». Мы с нашим классом, тоже не**  
**остались в стороне. Повеселились на**  
**славу.**







**Яркие салазки с горочек  
скользят.**

**Целый день веселье,  
Праздник у ребят.**

**Накатавшись вволю с горок,  
все блины едят.**









# **Воскресенье — прощенный день или Прощеное Воскресенье**



**В  
последний  
день  
масленицы  
все друг у  
друга  
просили  
прощения.**

**Многие  
думают, что  
в последний  
день  
масленичной  
недели  
сжигают  
чучело  
масленицы, но  
нет, не  
Масленицу  
сжигают, а  
Зиму  
провожают!**



# Выводы

Работая по этой теме я открыла для себя много нового и полезного .

Считаю, что обращение к народным традициям способствует духовно–нравственному развитию личности.

## Планы на будущее

1. Разработать сценарий праздника «Масленица» и провести его для обучающихся начальной школы.
2. Сделать торжественное открытие **МАСЛЕНИЧНОЙ НЕДЕЛИ**
3. Разучить и проводить обрядовые игры на переменах



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**