

проект

# «ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА»



## Основные задачи исследовательской работы

- изучить историю праздника;
- узнать, как празднуется Масленица у разных народов мира;
- изучить обычаи традиционной русской Масленицы;
- уточнить и выделить важные моменты (символы) Масленичных гуляний;

Объект исследования - русская народная культура, обрядовый праздник «Масленица».



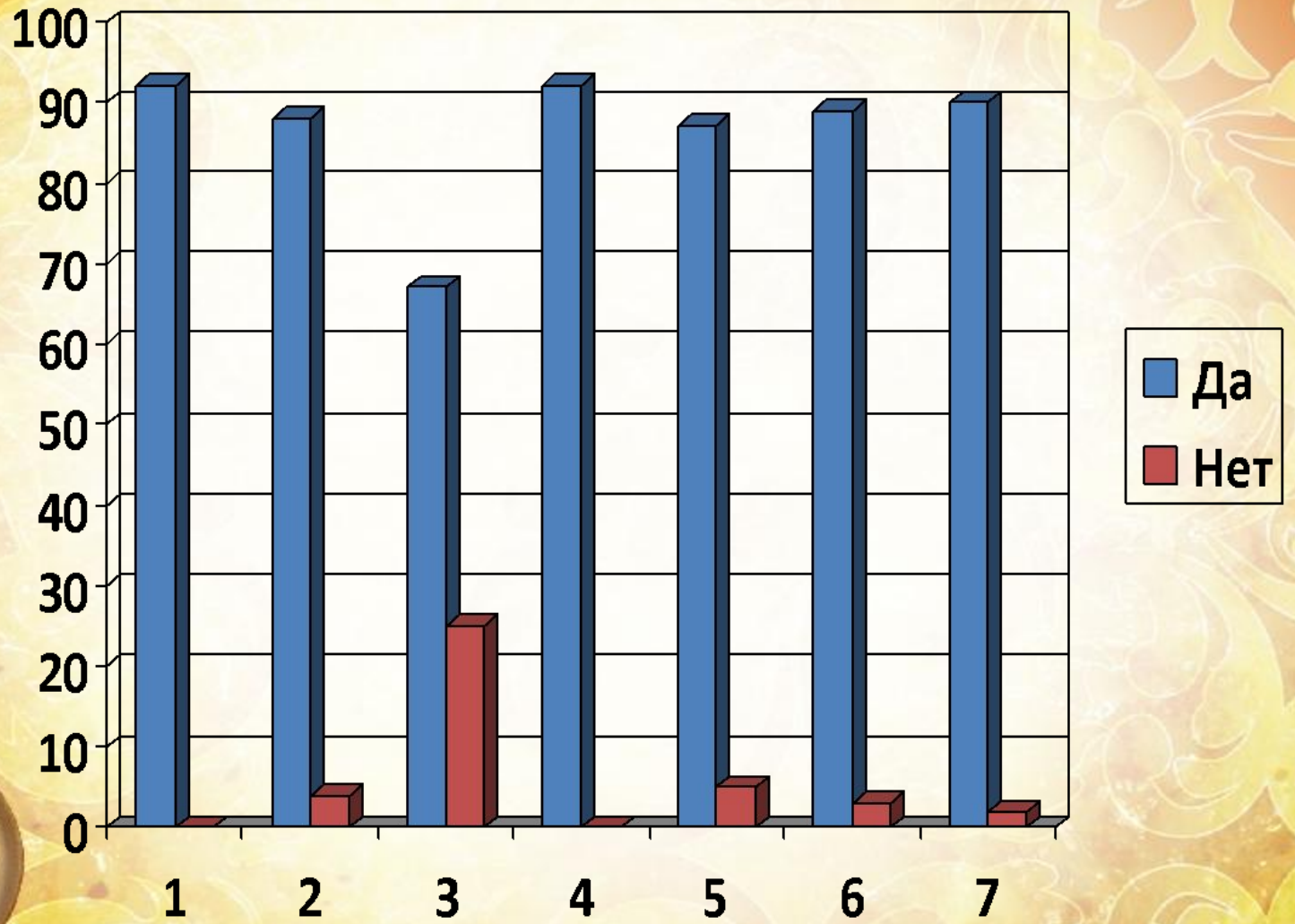


**Гипотеза нашей работы** –  
современные дети  
интересуются народными  
традициями и хотят узнать  
еще больше.



Широкая  
Масленица

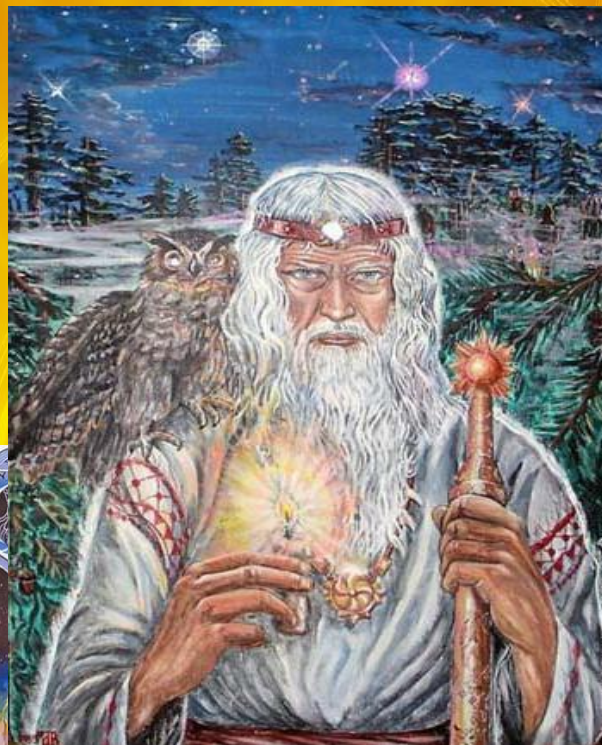




# История праздника



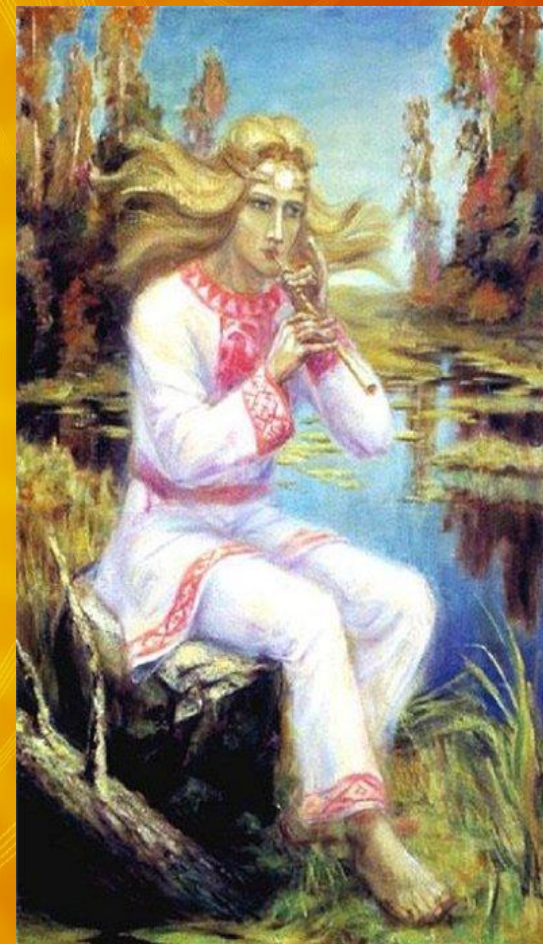
Лада



Веле  
с



Морана



Лель



# петрушка



главный герой  
народного  
кукольного  
театра,  
главный герой  
ярмарочных  
увеселений





# \* Понедельник-встреча масленицы



Вторник-

«Заигрыш»

*Сычков «Катание на Масленицу».*



Среда-  
«лакомка»



Четверг  
-  
«разгул»



Пятница-  
«тещины  
вечерки»

Суббота-

«ЗОЛОВКИНЫ  
ПОСИДЕЛКИ»



# Воскресенье- «прощеный день»





АиФ  
кухня

# Гречневые блины

РЕЦЕПТЫ В ИНФОГРАФИКЕ

Сложность:



Количество порций:

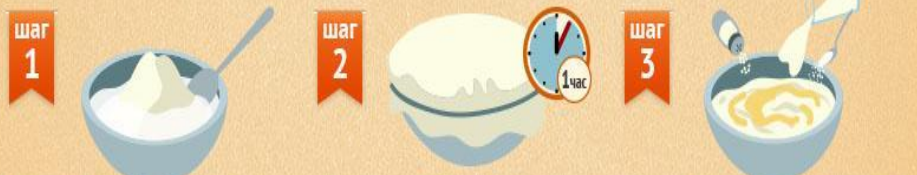


Активное время приготовления:

1,5 часа

Пассивное время приготовления:

2,5 часа



**шаг 1** Опара: в 1 стакане теплого молока развести дрожжи, добавить половину муки пшеничной и гречневой.  
**шаг 2** Вымесить и поставить в теплом месте на 1 час.  
**шаг 3** Добавить 1 стакан теплого молока, соль, сахар, желтки и масло. Оставшуюся муку.



**шаг 4** Вымесить и оставить на полтора часа в теплом месте.  
**шаг 5** Белки взбить в крутую пену, перемешать.  
**шаг 6** Выпекать блины на растительном масле.

## Блины из манной крупы

Приготовление блинов  
Манная крупа – 1/2 стакана  
Мука – 1/2 стакана  
Молоко – 3 стакана  
Яйца (желтки) – 2 шт.  
Сливочное масло – 10 г  
Соль – по вкусу



В стакан кипящего молока засыпать манную крупу и добавить масло. Сварить кашу до готовности и поставить в холод на 1 час.

Замесить тесто из муки, желтков, 2 стаканов молока и соли. Смешать тесто с остывшей манной кашей. Вымесить массу до однородной консистенции. Печь блины на маленьких



