

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».



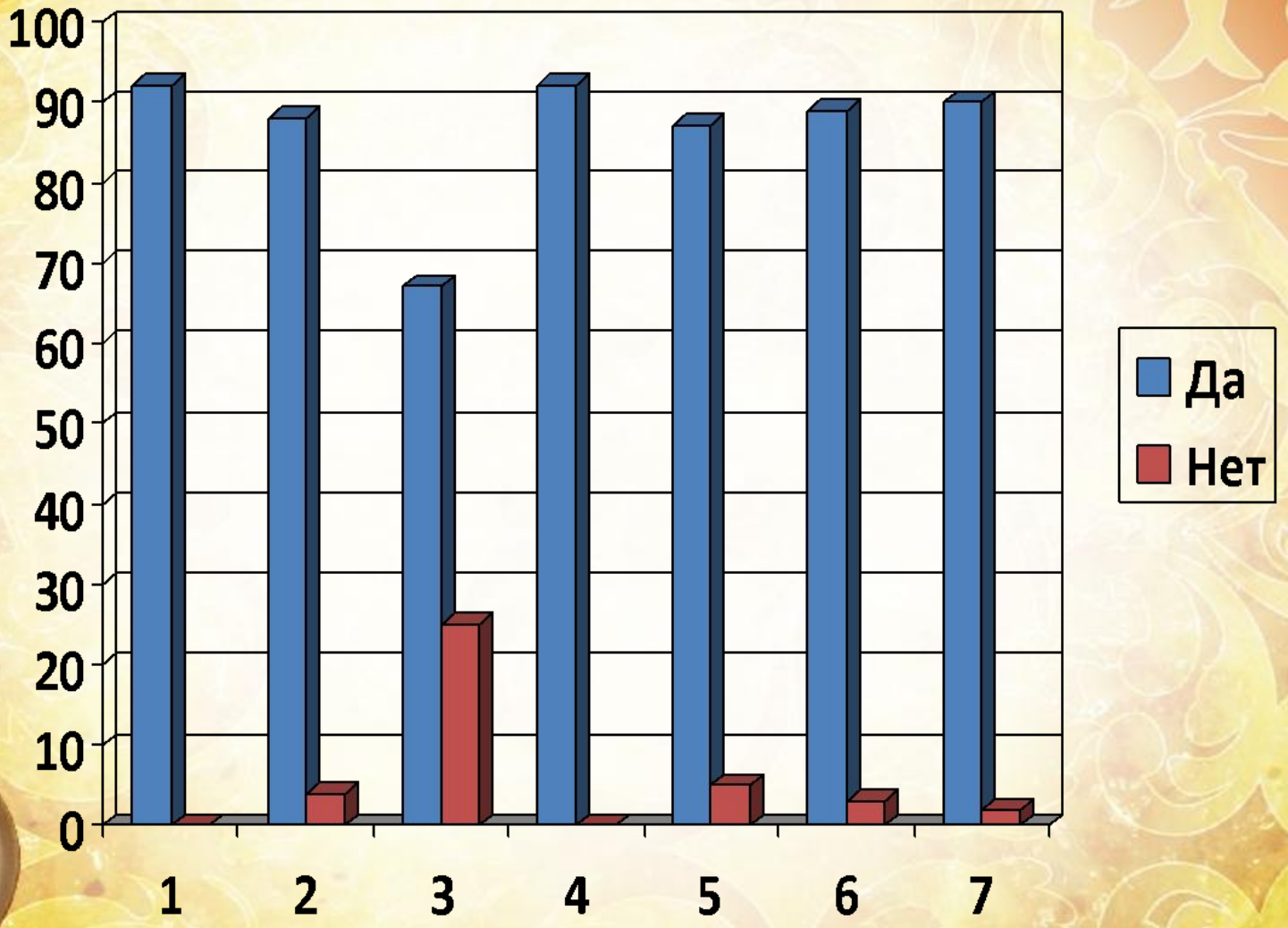


Гипотеза нашей работы –
современные дети
интересуются народными
традициями и хотят узнать
еще больше.



Широкая
Масленица

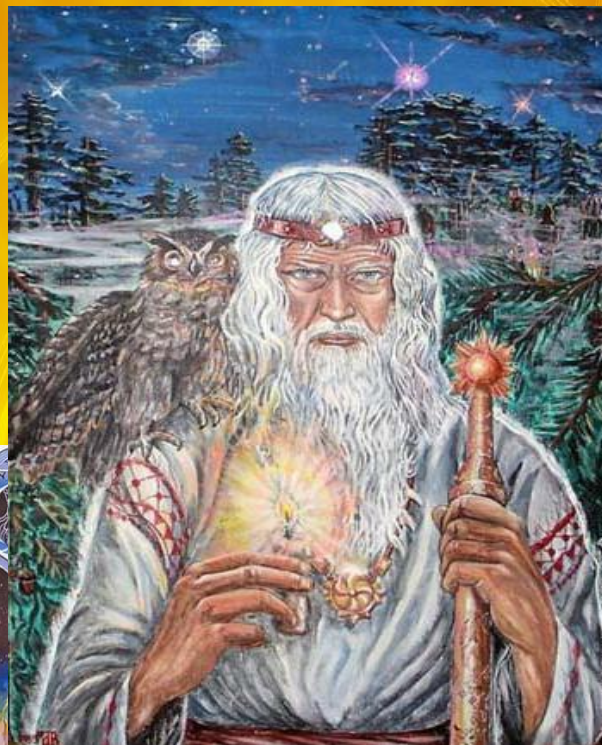




История праздника



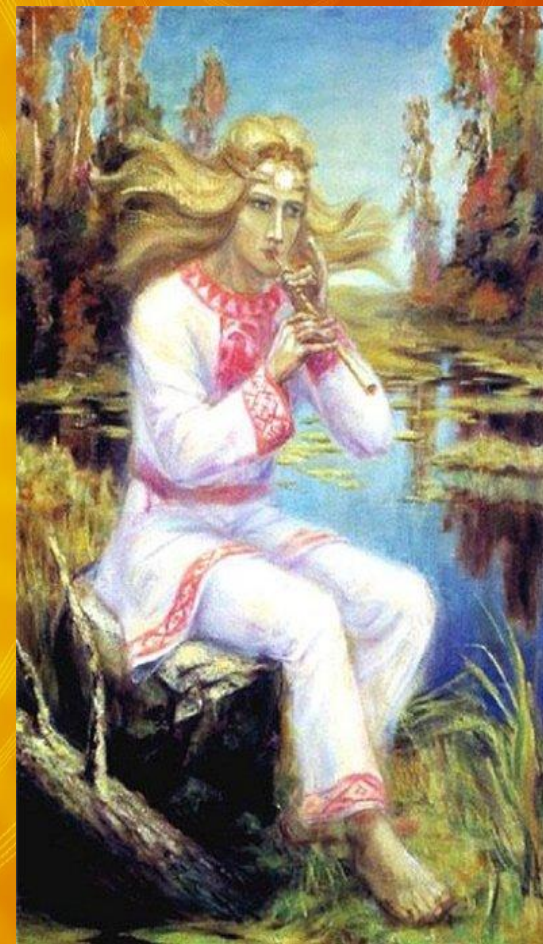
Лада



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



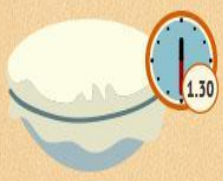
Вымесить и поставить в теплом месте на 1 час.

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



РАСПЕЧАТАЙ И ПОВЕСЬ!

АРГУМЕНТЫ
И ФАКТЫ
КУХНИ



aiffood



aif_food



@aiffood



aiffood



