

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 2082

ПРОЕКТ – ИССЛЕДОВАНИЕ « ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА »



Работа
учителей _____ классов
Карповой Е.С.

ЧЛЕНЫ ТВОРЧЕСКОЙ ГРУППЫ



ГАНАБА
МАРТИН.



ШЕЛОКОВА
ЮЛИЯ.



КАРПОВА Е.С.



СТАРШИНОВ
ИЛЬЯ



МОРАРЬ
ФЕДОР



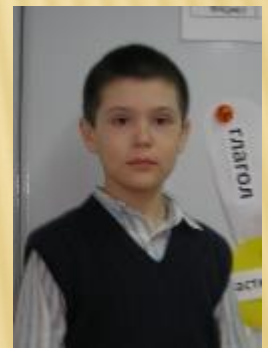
ЧЕСТНОВА
МАРИЯ



САФОНОВА
СОФЬЯ.



ЩЕПЕТИЛЬНИКОВА
ЕКАТЕРИНА.



АРИФУЛЛИН
АЙРАТ.

ТИП ПРОЕКТА:

- ИНФОРМАЦИОННЫЙ,
- ТВОРЧЕСКИЙ.

СРОКИ ДЕЙСТВИЯ ПРОЕКТА:

28 ФЕВРАЛЯ – 15 МАРТА

ПРЕДМЕТ ПРОЕКТИРОВАНИЯ:

ФОЛЬКЛОРНЫЙ ПРАЗДНИК «ШИРОКАЯ
МАСЛЕНИЦА»



ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

- Познакомить учащихся с историей возникновения праздника;
- Приобщить к традициям и обычаям празднования;
- Приблизить детей к народной культуре;
- Воспитывать любовь к своей Родине.



ЗАДАЧИ ПРОЕКТА:

- Возродить интерес к русским праздникам;
- Привлечь к активной творческой деятельности учеников;
- Учить работать в группах;
- Учить работать с информацией.



ЧУЧЕЛО МАСЛЕНИЦЫ



ПРИГЛАШЕНИЕ НА ПРАЗДНИК



ВЫСТАВКА РУШНИКОВ



ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПОИСКОВОЙ РАБОТЫ



ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПОИСКОВОЙ РАБОТЫ



ВЕСЕЛАЯ МАСЛЕНИЦА



БОГАТЫРСКАЯ СИЛУШКА



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ БЛИНОВ



Блины Царские сливочные (старорусский рецепт).

Для теста: 200гр. сливочного масла, 6 желтков, 1 ст. сахара, 100 г муки, 250 гр. сливок, 0,5 ч. л. ванилина.

Растопить сливочное масло, добавить желтки и хорошо размешать. Всыпать сахар и всю смесь растерать, поставив миску в холодную со льдом воду, пока масса не начнет пениться. Отдельно в кастрюле развести муку и сливки, довести до кипения, постоянно размешивая, и проварить на слабом огне, чтобы масса загустела. Массу охладить, добавить во взбитое с желтками масло, взбить. Добавить сахар, взбитые густые сливки и перемешать. Выпекать на слабом огне. Готовые блины сбрызгивать лимонным соком, подавать с ягодами из варенья или фруктовым желе.

